

LA MOUTURE

DES

GRAINS

EXPÉRIENCES DU MOULIN,

ET SUR

L'ART DE FAIRE LE PAIN.

PAR M. MURET.

Seconde Édition.



BERNE,

CHEZ LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE,

1793.

INSTITUTIONAL

HO

9056

S92M87

1793



920553



M É M O I R E

S U R L A

M O U T U R E D E S G R A I N S.

L'USAGE du pain est prèsqu'aussi ancien que le monde, & à l'exception de quelques peuples sauvages, tous les hommes depuis les premiers patriarches jusques à nous, ont fait du pain leur principale nourriture. Il seroit naturel de penser, que l'art de convertir le bled en pain, doit être parvenu, depuis bien des siècles, à un point de perfection auquel on ne peut rien ajouter; & l'on sera surpris sans-doute, d'apprendre que l'art si important de moudre le grain, & de pétrir la farine, est encore à ses premiers progrès, chez les peuples même qui ont porté le plus loin la science des arts frivoles, & de simple agrément.

Quel ne fut point mon étonnement, quand je lus dans le recueil intitulé la *Physiocratie*, qu'en France, du tems de saint Louis, on

comptoit quatre septiers de bled mesure de Paris, pour la nourriture d'un homme; qu'on en comptoit encore trois, il y a cent ans; deux & demi sur la fin du siècle passé; & qu'à présent deux septiers suffisent: parce qu'au moyen de la mouture perfectionnée depuis quinze ou vingt ans, le septier de froment pesant 240 lb., rend aujourd'hui jusqu'à 265 lb., de pain, tandis qu'au neuvième siècle, on n'en tiroit que 144 lb. comme on le pose en fait*, sur la foi de Budée, & des anciens statuts de l'hôpital des quinze-vingt. Encore s'en faut-il beaucoup que la nouvelle méthode soit connue & suivie par-tout; il est des Provinces où le septier de froment ne rend que 80 à 90 lb. de farine blanche, & dans les meilleurs moulins, de 110 à 120 lb., le reste en farine bise & en son; tandis que par la nouvelle & bonne méthode, qu'on appelle *mouture économique*, le septier de froment rend près de 200 lb. de farine.**

J'avoue qu'à cette lecture je fus alarmé pour notre pays. Il est connu que l'art de moudre n'est pas chez nous dans la même perfection qu'à Berne, & dans la Suisse allemande, & je craignis que ces chertés des grains dont nous sommes souvent affligés, ne fussent en bonne partie occasionnées par l'im-

* Phylœr. T. IV. p. 230, 231.

** Ibidem, p. 221.

perfection des artifices, & la malhabileté de nos meuniers, qui peut-être n'ont la réputation d'être fripons, qu'à cause de leur ignorance, & de la mal-façon des diverses pièces dont leurs moulins sont composés.

Je fus un peu rassuré, en jettant les yeux sur les réglemens de la ville de Berne, qui supposent une perfection de mouture bien supérieure à cette mouture économique si vantée en France, & quoique nos moulins du Pays-de-Vaud ne soient pas établis sur un aussi bon pied que ceux de Berne, je me suis assuré cependant par des expériences multipliées, que les choses vont aussi bien chez nous qu'à Paris, & même entre les mains des maîtres de l'art les plus célèbres.

Nous sommes sur la voye de la perfection; c'est un encouragement pour y avancer. La Suisse allemande peut nous fournir de bons modèles, & d'excellentes instructions. La Saxe, dit-on, a porté cet art à une plus grande perfection encore : il s'agit d'imiter ceux qui excellent le plus, & de surpasser, s'il est possible, nos maîtres. Nous souhaitons de parvenir à la perfection de l'art de moudre les grains; mais 1°. quelle est cette perfection de mouture? 2°. Sommes-nous bien éloignés de ce point-là? 3°. Que faut-il faire pour y atteindre? Trois questions intéressantes, & que nous allons examiner.

I. *Quelle est la perfection de la mouture ?*

Il seroit ridicule de demander la perfection absolue : elle exigeroit une séparation parfaite de l'écorce du grain, qui est le *son*, d'avec l'intérieur, qui est la *pure farine* ; & si jamais l'art humain & nos instrumens grossiers parvenoient à une telle perfection, ce qui n'est guères probable, je conçois qu'il n'y auroit que deux produits de mouture, l'un très-grand, qui seroit une belle farine, l'autre en petite quantité, qui seroit le *son* tout pur, sans mélange de farine.

Sur ce pied là, je ne connois de parfaits meuniers que les insectes, dont les outils infiniment déliés vuident exactement le grain, & n'en laissent que l'écorce. Tels sont les charançons, & ces petites bêtes noires qui mangent nos farines, qui savent en extraire ce qu'elles ont de plus fin, en rejetant le *son*, qu'on est tout surpris de voir, pour débris de leurs repas, dans la plus belle farine. La perfection que je demande, & que je souhaiterois de trouver dans nos moulins, c'est celle qui est actuellement en Saxe, & dans la Suisse allemande.

Il n'est peut-être pas impossible que l'art de moudre ne se perfectionne encore ; il y a lieu de l'espérer, s'il est vrai, comme on le lit dans Plin le naturaliste, que cet art dans les tems anciens étoit à un point de perfection où il n'est plus à présent ; point de per-

fection duquel il sera probablement déchu dans ces siècles de barbarie, dont les traces ne s'effacent que lentement. Cet auteur* donne pour règle constante, que le pain de munition doit peser un tiers en sus de la pesanteur du froment : il porte même le produit plus haut pour les bleds d'un terroir distingué ; mais il parle aussi de fromens qui ne rendent pas autant, & dont le boisseau pesant 20 lb. ne rendoit que 25 lb. de pain**, ce qui ne laisseroit pas que d'être aujourd'hui une assez grande perfection.

Mais en attendant que l'art de moudre soit porté à toute la perfection dont il seroit susceptible, la plus grande perfection aujourd'hui connue doit être l'objet de nos desirs & de notre ambition. Je distinguerois cependant sur ce mot de perfection : il y a telle manière de moudre, qui seroit parfaite pour les gens riches, & pour les gens de ville, qui ne conviendrait nullement au peuple de la campagne. Il faut à ceux-ci un pain plus ferme & moins délicat, dont ils cherchent même à augmenter la consistance par des mélanges de

* Plin. lib. XVIII. cap. 7. Lex naturæ certa est in quocunque genere pane militari, tertia portio ad grani pondus accedat.

** Ibid. Quibusdam in permixtis, ut Cyprio & Alexandrino XX. prope libras non excedentibus, reddunt XXV. pondo.

fèves, de poisettes, & d'autres graines inférieures.

Je fais donc consister en trois choses la perfection de la mouture. Il s'agit 1°. de moudre avec le moins de déchet possible 2°. de séparer la farine d'avec le son, au meilleur profit de celui qui fait moudre. 3°. De savoir ménager la farine au point que l'on souhaite, suivant l'usage que l'on veut en faire.

Pour ce qui est du déchet, on sent bien que la mouture ne peut pas se faire sans qu'il y en ait. Il en est des meuniers comme des perruquiers; ceux-ci n'employent pas toute leur poudre sur les cheveux qu'ils accommodent: la partie la plus subtile s'envole, & se répand sur les habits, sur les meubles, & sur les parois. De même au moulin, cette séparation qui se fait par secousses, de la fine farine, ne peut avoir lieu sans qu'il s'en élève quelque portion, qui s'attache aux parois des divers endroits du moulin. J'ai ouï parler d'une nouvelle invention de bluteaux tournans, plutôt que secouans, qui remédient, dit-on, en partie à cet inconvénient. Au reste cette farine volatilisée n'est pas toute perdue; le meunier en ramasse une partie à son profit, & pourvu que le déchet ne soit pas trop grand, on peut l'envisager comme un petit bénéfice attaché à son salaire.

Je ne serois pas si indulgent à beaucoup près sur les autres défauts, que je regarde

comme plus essentiels ; car si la farine est mal séparée, il arrivera de deux choses l'une, ou la farine ne sera pas bien pure, & il y restera plus ou moins de son, ou pour mieux nettoyer la farine, on en laissera une certaine quantité dans le son.

Dans le premier cas, le pain sera moins bon, moins agréable ; il perdra beaucoup de son prix, & le profit très-minime d'une petite augmentation de farine, est bien loin de contrebalancer la perte dix fois plus grande que l'on fera sur le pain ; comme un pot de lie mêlé avec cent pots de vin vieux, lui oteroit sa limpidité, & lui feroit perdre considérablement de son prix.

Dans le second cas, où la farine est laissée en plus ou moins grande quantité dans le son, ce seroit presque à pure perte. Je conviens que le son seroit plus gras, plus nourrissant pour la volaille & pour les autres animaux ; mais cette farine, séparée par une bonne mouture, auroit été plus utilement employée à faire du pain. J'ai sur ce point là l'expérience décisive de plusieurs personnes de ce pays, qui font la spéculation d'acheter à Genève les sons gras, qu'ils font remoudre à profit, & dont ils tirent une farine grossière, dont nos gens de campagne mangent le pain.

J'envisage aussi comme un grand défaut, si la farine est trop ou trop peu menuisée pour l'usage qu'on veut en faire. Il faut que le meunier puisse faire une fleur de farine, pour les

pains mollets, pour la pâtisserie, & pour tout ce qui s'appelle gentilleses de bouche. Ces choses là perdroient tout leur mérite, si l'on y employoit une farine moins belle, & par contre, le paysan se trouveroit très-mal, si l'on mouloit pour lui comme pour le fin boulanger: il auroit moins de pain, sa consommation augmenteroit de beaucoup, & il ne seroit que foiblement nourri. Tout ceci n'est qu'en thèse: venons aux expériences, c'est par-là que nous saurons.

II. *Si nous sommes bien éloignés de la perfection désirée.*

Il ne s'agit pas ici de propos vagues, mais d'expériences & de démonstrations; & pour partir d'un point fixe, je dis, que si la mouture est établie dans ce pays, sur un aussi bon pied, que celle qui est regardée en France comme une mouture très-perfectionnée, nous serons autorisés à conclure, que cet art important a déjà fait chez nous des progrès considérables; que nous sommes actuellement sur la voye de la perfection, dans laquelle il ne s'agit plus que d'avancer, & de pousser ces progrès.

Prenons pour guides les auteurs économiques. Le recueil intitulé la Physiocratie est, lui seul, une source abondante de matériaux. Nous y aprenons que, depuis quelques années, il s'est introduit en France une nouvelle

méthode de mouture beaucoup plus parfaite, connue sous le nom *de mouture économique* ; qu'un célèbre meunier de Paris, nommé *César Bucquet*, a porté fort loin la perfection de son art, jusqu'à tirer d'un septier de froment pesant 240 lb., le poids d'environ 260 lb. de très bon pain, qui est assez blanc, savoureux, & substantiel, tel qu'il convient au peuple des villes : & en d'autres endroits du même livre, l'auteur indique la quantité de pain jusques à 265 lb. Voilà ce qu'on nous dit, être actuellement en France, le produit le plus avantageux d'un septier de bled, en pain de toutes farines *.

Dans un autre mémoire de ce même recueil, on entre dans le détail des différentes sortes de farines ; & l'on cite avec éloges le même sieur *Bucquet*, comme ayant tiré de deux septiers de bled 345 lb. de farines blanches, & 59 lb. de farines bises, d'où il a résulté 409 lb. de très-beau pain, & 96 lb. de pain bis ; en tout 505 lb. de pain ; surquoi l'auteur fait observer, qu'il y a deux profits dans cette mouture, savoir 1°. une plus grande quantité de pain au total ; 2°. un grand excédent au pain blanc **. Il est parlé encore dans ce mémoire, d'une mouture particulière pour le pain de ménage, dont le résultat est de pro-

* *Phyfiocr. T. IV. Avis au peuple, pag. 229, 231, 235.*

** *Phyfiocr. T. V. pag. 129.*

duire par chaque septier de 240 lb. de froment, jusques à 190 & même 196 lb. de toutes farines*.

Résumant ces divers faits, que nous prenons pour fondement de nos calculs, il consiste qu'à Paris, le septier de froment pesant 240 lb. rend au plus haut 265 lb. en pain de toutes farines; & 252½ lb. quand on fait du pain blanc; savoir 204½ lb. de pain blanc; & 48 lb. de pain bis.

Comparons maintenant ces résultats de la mouture de Paris; avec ceux que donne la mouture dans ce pays. Je commence par la capitale, & jettant les yeux sur le règlement de 1771, je vois que sur 5 mesures d'épautre, pesant 95 lb. au poids de 17 onces, il n'est adjugé aux meuniers que 2 lb. de déchet, & qu'ils ne peuvent rendre plus de 10 lb. de son, & de 6 lb. de recoupes. Il reste par conséquent 77 lb. de farines blanches, & suivant les mêmes proportions, sur 240 lb. poids de marc, il y auroit 5 lb. 1 once de déchet; 25 lb. 4 onces de son; 15 lb. 3 onces de recoupes; par conséquent le septier de Paris rendroit 194½ lb. de farines blanches, & en mêlant les recoupes, le produit en toutes farines seroit de 209 lb. 11 onces.

Or ce produit supposé par le règlement de Berne concernant les meuniers, est supérieur à l'expérience si vantée du sieur *Bucquet* à Pa-

* *Phyfiocr.* pag. 134.

ris. De deux septiers de froment, cet habile ouvrier a tiré 345 lb. de farines blanches, 59 lb. de farines bises, ce qui fait en tout 404 lb. Or sur cette quantité de deux septiers de Paris, les meuniers de Berne rendent dans la proportion 419 lb. 6 onces de toutes farines, & si l'on mout pour le pain blanc, ils rendent 389 lb. de farine blanche, & 30 lb. 6 onces de recoupes. Et il est visible que, comptant pour rien les recoupes, l'excédent de 44 lb. de farine blanche peut être censé, ou à-peu-près, l'équivalent des 59 lb. de farine bise. J'ajouterai encore, que ce n'est pas ici un résultat d'expériences choisies, mais un règlement général, où l'on a dû nécessairement laisser un peu de marge en faveur du meunier, afin qu'il ne soit pas en perte, quand il arrive que la mouture réussit un peu moins bien.

Je prévois une objection : tant peut-on moudre & remoudre, en jettant sur la farine blanche ce qui devoit être dans la farine grossière, qu'on aura en farine prétendue blanche, un produit considérable, mais qui n'est qu'imaginaire, & qu'on ne peut obtenir qu'aux dépens de la beauté & de la bonté du pain.

Le mémoire intitulé *Avis au peuple*, me fournit la réponse à cette objection. J'y trouve* que, dans l'expérience ci-dessus men-

* Phyl. T. V. pag. 130.

tionnée du sieur *Bucquet*, quoiqu'il eut donné un excédent considérable de farine blanche, son *pain blanc* ne laissoit pas que d'être plus beau, & meilleur que celui de la mouture ordinaire, & son *pain bis* infiniment supérieur au pain bis ordinaire; & c'est précisément ce qu'on peut observer à Berne: tous ceux qui y ont fait quelque séjour, ne peuvent qu'attester d'une voix unanime, qu'il n'est pas possible d'avoir de plus beau pain blanc que celui qui se vend à Berne; j'ajouterai que le second pain, qu'on appelle *pain moyen*, est aussi beau que le pain blanc qui se fait en bien des endroits.

Dès qu'il est démontré qu'à Berne, le produit de la mouture est supérieur en farines, au produit de la mouture de France estimée la plus parfaite, il est évident que la même supériorité doit se trouver aussi dans le produit en pain; mais ne nous contentons pas de probabilités & de peut-être, puisque nous avons des faits sur lesquels nous pouvons établir des comparaisons.

Il paroît par les expériences de Paris ci-devant mentionnées, que le plus haut produit du septier de bled, pesant 240 lb., est de 265 lb. en pains de toutes farines; & quand on a séparé le pain blanc d'avec le pain bis, deux septiers de bled ont rendu 409 lb. de pain blanc, 96 lb. de bis, ce qui fait 505 lb. en tout.

Or il est ordonné par le règlement de la

ville de Berne, fait en 1771, concernant les boulangers, qu'ils sont obligés de rendre aux particuliers qui donnent à pétrir, 4 lb. de pain moyen pour 3 lb. toutes farines, en miches de deux livres ou plus; & 5 lb. de pain blanc pour 4 lb. de fine farine, en pains d'une livre bien cuits; d'où il résulte que les 209 lb. 11 onces de toutes farines, qui sont à Berne le produit ordinaire & proportionnel de 240 lb. de grains, doivent rendre 279 lb. 9 onces de pain moyen; & pareillement que les 194 $\frac{1}{2}$ lb. de fine farine doivent rendre en pain blanc 243 lb. 2 onces, par conséquent deux septiers de froment rendront 486 lb. 4 onces, ce qui fait, outre les recoupes comptées pour rien, un excédent de 77 lb. 4 onces de pain blanc, qui sont bien équivalentes aux 96 lb. de pain bis. Et ici je repette l'observation que j'ai faite sur le règlement des meuniers, c'est qu'il ne s'agit pas d'expériences choisies, mais d'un règlement général, où l'on a dû nécessairement laisser quelque chose en faveur du boulanger, pour l'indemniser quand il arrive qu'une fournée réussit mal, ou que le pain est trop cuit. Une autre observation encore, c'est que le règlement suppose le pain en petites miches d'une livre pièce, qui souffrent une évaporation beaucoup plus considérable.

Mon mémoire étoit achevé, & prêt à mettre sous presse, quand j'ai eu connoissance d'un nouveau règlement de 1774, par lequel

les boulangers ne sont obligés de rendre pour 4 lb. de farine que 5 lb. de pain blanc ou moyen, en miches d'une & deux livres; mais quand ils travaillent en plus grosses miches, ce qui doit être à la volonté du particulier, alors ils rendent pour 3 lb. de farine 4 lb. de pain. Cette légère différence est une douceur qu'on a voulu faire aux boulangers, & qui n'empêche pas que les principes sur lesquels reposoit le règlement de 1771, ne soient des principes vrais, & fondés sur des expériences exactes & certaines.

Le lecteur pourroit croire que le beau pain qui se vend à Berne, se fait avec de la fleur de farine, très-différente de celle dont le septier rend 194½ lb., mais il est aisé de lever ce doute, en combinant ensemble les deux réglemens des meuniers & des boulangers. Celui des meuniers distingue deux sortes de farines, dont l'une est au premier tamis, & l'autre au second tamis. C'est de la première, c'est-à-dire, de la commune, que le septier de bled rend 209 lb. 11 onces, & pour ce qui est de la farine au second tamis, qui est la blanche, le septier en rend 194½ lb.

Maintenant le règlement des boulangers ne parle que de ces deux qualités de farines. Le pain blanc doit être de farine blanche, de celle au second tamis: le bis blanc ou moyen doit être de celle au premier tamis, sans aucun mélange. Les expressions sont claires, & l'un des réglemens est relatif à l'autre. Le
bou-

boulangier travaille de deux sortes de pain, indépendamment d'un troisième pain plus grossier, qui est à l'usage des gens de la campagne. Pour le pain blanc, il emploie la farine au second tamis, & le pain qu'on en fait est d'une beauté, à laquelle on ne peut rien ajouter en fait de pain ordinaire. Pour le pain moyen, le boulangier emploie la farine au premier tamis, sans qu'il lui soit permis d'y mêler les recoupes du blanc, & ce pain de la seconde qualité est encore fort beau.

On m'objecteroit en vain la quantité de fleur de farines qui se lève pour les pains mollets, pour la pâtisserie, & autres gentilleses de bouche, dont il se fait à Berne une grande consommation, sans parler de la fine farine qui s'exporte dans tout le pays. Cette objection, loin de déranger mes calculs, ne fait que les confirmer, puisqu'il est évident que cette levée de fine farine, ne peut être qu'au préjudice du pain qui se fait de la farine restante; & pour ce qui est de la quantité, mes calculs reposent sur des réglemens qui ne supposent point de fleur prélevée.

J'ai posé en fait, que les calculs tirés des réglemens combinés dont je viens de parler, étoient au-dessous du produit effectif en farine & en pain; & cette supposition je ne l'ai faite qu'après des expériences bien constatées, dont je m'étois procuré la note, & dont j'avois calculé les résultats. Ce sont des expériences faites avec soin, calculées avec précision, &

répettées assez souvent pour que l'on puisse y compter.

Or il se trouve par ces expériences, que cinq mesures d'épautre, pesant $94\frac{1}{4}$ lb., ayant été moulues pour le pain blanc, ont rendu $76\frac{3}{4}$ lb. de farine blanche, & 97 lb. de pain blanc, & que pareille quantité d'épautre, ayant été moulue pour le pain moyen, le produit a été de 85 lb. de farine moyenne, & de $119\frac{1}{4}$ lb. de pain moyen, un peu plus, ou un peu moins, suivant la grandeur des miches; & les produits seroient supérieurs encore, à calculer sur le pain bis, qui se fait d'un mélange d'épautre & de seigle, en portions égales.

Mais sans parler de ce troisième pain, les expériences dont j'ai fait mention, reviennent pour chaque septier de bled pesant 240 lb., à 195 lb. 7 onces de fine farine, qui donnent 246 lb. 7 onces de pain blanc; & quand on fait du pain moyen, le septier de bled donne 216 lb. 7 onces de farine moyenne, qui rendent 303 lb. $14\frac{1}{2}$ onces de pain bis blanc, produit supérieur de beaucoup aux expériences si vantées du sieur *Bucquet*, dont le plus haut produit n'est allé qu'à $204\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc, & 48 lb. de pain bis, en tout $252\frac{1}{2}$ lb., & jusqu'à 265 lb. quand on a fait du pain de toutes farines.

Passons de la capitale, & du pays Allemand, à la partie du Canton de Berne où l'on parle françois. Je n'ai pas ici les mêmes secours,

d'expériences bien faites, & de réglemens bien combinés. J'ignore s'il y a dans le Pays-de-Vaud des réglemens pour les moulins, ou s'il en existe quelques-uns dans les lieux les plus policés, ce sont tout au plus des ordonnances pour peser le grain, & pour rendre le même poids, après déduction du salaire, & du déchet réglé; mais à défaut de réglemens pour les moulins, & même de tarifs bien calculés pour le prix du pain dans chaque lieu, nous avons à Lausanne un usage ancien & constant, qui nous servira de bouffole, c'est qu'indépendamment de toute ordonnance & de toute taxe, les boulangers donnent volontairement, & de tems immémorial pour un quarteron de froment, 18 lb. de *pain blanc*, 21 lb. de *bis blanc*, qu'on appelle à Lausanne *pain de l'évêché*, & 24 lb. de *pain bis*, communément appelé *pain moyen*.

Cet ancien usage qui a pris force de loi, & que le magistrat a depuis peu sanctionné, en le prenant pour fondement de ses taxes, est probablement le meilleur tarif qu'il eut été possible de faire. Il y a ici deux intérêts à concilier, celui du vendeur, & celui de l'acheteur; & je conçois qu'il est bien difficile à des magistrats de tenir une juste balance, sur des objets qui demanderoient une connoissance particulière de la profession de boulanger. Les expériences même peuvent être douteuses, & la crainte d'y être trompés, pourroit faire éclore des ordonnances au pré-

judice de celui qui fait le pain. Mais si l'on prend pour règle, celle que les boulangers se sont faite, de tout tems, à eux-mêmes, certainement elle n'est pas au préjudice du boulanger. Et puisque le magistrat l'a adoptée, en y faisant de légères corrections, il est à présumer qu'on l'a reconnue, comme la plus équitable pour les acheteurs.

Le tarif suppose donc, 1°. que le boulanger doit donner pour un quarteron de froment, au choix des acheteurs, 18 lb. de *pain blanc*, ou 21 lb. de *moyen*, & qu'il lui reste encore son juste salaire, & la paye du meunier. 2°. Qu'outre la paye du meunier qu'on suppose être la vingt-quatrième partie du grain, le boulanger a pour lui 3½ lb. de *pain blanc*, ou l'équivalent en d'autres pains. 3°. Qu'au prix moyen de 3½ cruches la livre du *pain blanc*, il y trouve son juste salaire, qui est par conséquent apprécié à 12¼ cruches par quarteron de froment.

Ajoutant donc à la quantité de pain que le boulanger donne, ce qui lui est alloué pour salaire, & de plus, la paye du meunier, il suit de-là, que le sac de huit quarterons mesure de Lausanne doit rendre 179½ lb. de *pain blanc*, ou 209½ lb. de *bis blanc*, ou 239½ lb. de *pain bis*; & comme le quarteron de froment mesure de Lausanne pèse 22 lb. poids de marc, & le septier de Paris dans la même proportion 238 lb. 5, il se trouve qu'un septier de bled mesure de Paris doit rendre à

Lausanne 242 lb. 13 de pain blanc, ou 283 lb. 9 de bis blanc, ou 323 lb. 9 onces de pain bis.

J'ai supposé, pour l'uniformité des calculs, que le quarteron de froment pesoit à Lausanne 22 lb. poids de marc, & j'ai dit que cela revenoit à 238 lb. 5 pour le septier de Paris, il faut justifier cette proportion supposée.

L'exacte contenance du septier de Paris m'est indiquée géométriquement dans le journal économique de Berne, * sur le pied de $10514\frac{30}{100}$ pouces cubes de Berne, soit $7736\frac{16}{100}$ pouces cubes de Paris; & la contenance géométrique de la mesure de Berne y est indiquée sur le pied de 960 pouces de Berne, ou $706\frac{34}{100}$ pouces de Paris **. La contenance de la mesure de Lausanne ne s'y trouve pas indiquée, mais j'avois un ouvrage ancien d'un praticien géomètre du siècle passé, qui indiquant la juste contenance de la mesure de Berne, donnoit à celle de Lausanne 939 pouces de Berne, ou 692 pouces de Paris.

Je n'avois aucune défiance sur l'exactitude de cette indication, mais je ne tardai pas à m'apercevoir que les calculs en résultans donnoient un produit si haut, en farine & en pain, que je ne doutai point qu'il n'y eut erreur dans la contenance indiquée. Je voulus m'en assurer par moi-même, je mesurai

* Part. I. 1770. pag. 79.

** Ibid. pag. 78.

géométriquement plusieurs quarterons de Lausanne, je fis mesurer sur les lieux même l'étalon de bronze qui sert de matrice, & comme les résultats varioient, tant à cause de la forme peu régulière des quarterons, qu'à cause de la différente longueur des pieds, de la justesse desquels je n'étois pas bien assuré, je crus travailler sur des principes plus certains, en me procurant par moi-même, & par autrui, des mesurages faits à l'eau.

Je n'entrerai pas dans le détail des opérations que j'ai faites pour m'assurer de l'exacte contenance, en mesurant à l'eau des quarterons de Vevey, de Lausanne, & de Morges, & comparant les résultats de chaque mesurage, j'ai eu un secours préférable à toutes mes observations, & qui d'ailleurs s'y est trouvé conforme. Monsieur Manuel membre du Conseil souverain de la ville de Berne, & qu'un office particulier avoit appelé à la vérification des mesures, a eu la bonté de me fournir la note des mesurages qu'il a fait faire à l'eau, par un expert, & sur les matrices dans chaque lieu; & j'y ai vu que la mesure de Lausanne contient 5 onces 1 denier 9 grains d'eau plus que la mesure de Berne, ce qui fait une différence de $10\frac{61}{100}$ pouces de Berne, soit $7\frac{81}{100}$ pouces de Paris. Or en combinant les proportions, je trouve que si la mesure de froment pèse à Lausanne 22 lb. le septier de Paris pèsera $238\frac{1}{3}$ lb., ce

qui est le poids très-ordinaire du septier de froment mesure de Paris.

Il est tems de venir à mes propres expériences, je les ai beaucoup variées & multipliées, la plus grande partie par moi-même, quelques-unes par mes amis. Je ne donne pas ces expériences, pour avoir été faites avec la précision que demanderoient des expériences physiques. Je n'ai pu les faire que *grossô modo*, à-peu-près comme un économe, qui voudroit tirer de ses denrées le meilleur parti possible. Au surplus je ne connois ni la mécanique des moulins, ni l'art de la boulangerie. J'ai fait pêtrir la farine par une servante ordinaire : cette même servante est allée au moulin, & souvent, sans y envoyer personne, je m'en suis rapporté à la bonne foi du meunier.

D'après cet exposé, le lecteur seroit tenté de mettre de côté toutes mes expériences, comme n'étant d'aucune valeur, mais je dois l'avertir que cette imperfection même sert à mon but ; car s'il se trouve que, nonobstant l'imperfection de ces expériences, dont le produit est nécessairement inférieur à ce qu'il pourroit être dans les mains des experts, le résultat en soit pour le moins aussi favorable que celui de la mouture économique de Paris, il sera démontré que, dans ce pays, les choses ne vont pas moins bien qu'en France, & s'il y a, dans les expériences qui servent de fondement à mes calculs, quelques défauts à corriger, les corrections ne peuvent être qu'en

augmentation du résultat, & du produit plus abondant.

J'ai l'expérience de 3978 $\frac{1}{2}$ lb. du bled du pays, au poids de 18 onces, en 35 moutures, qui dans la proportion du septier de Paris, supposé pour la facilité du calcul de 240 lb. poids de marc, m'ont rendu 205 $\frac{1}{3}$ lb. de toutes farines, 28 $\frac{1}{4}$ de son, 269 $\frac{3}{4}$ de pain. Autre expérience de 1595 lb. de bled étranger en 17 moutures, qui dans la proportion du septier de Paris, ont donné le résultat très-avantageux de 216 lb. de toutes farines, & 289 $\frac{1}{3}$ lb. en pain. Autre expérience encore de 2125 lb. de bled en 13 moutures, qui ont donné 205 $\frac{1}{2}$ lb. de toutes farines, & quoique de ces seize moutures, je n'aye pas la note des farines converties en pain, je conclus par la proportion des 35 moutures, qu'elles auroient donné pour le moins 270 lb. de pain.

J'ajouterai ici une réflexion économique sur la différence de valeur intrinsèque de divers bleds. Il paroît par le résultat dont je viens de parler, que les bleds étrangers ont presque tous été supérieurs aux nôtres pour le produit avantageux en farine & en pain.

J'ai eu successivement, 1°. des bleds de Piémont dont j'ai multiplié les mesures, 2°. des bleds de Sicile, de Barbarie, & de Sardaigne, 3°. d'autres bleds de Sicile qui se sont vendus en 1772 au grenier de Vevay.

Les premiers, je veux dire les bleds de Pié-

mont, pouvoient convenir au payfan, ils rendoient beaucoup de farine & de pain, mais à moins qu'on ne rencontrât des sacs d'un grain distingué & choisi, le pain n'étoit pas beau, & les gens aisés ne le mangeoient pas avec plaisir.

Les bleds de Sicile, de Barbarie, & de Sardaigne, réunissoient supérieurement la quantité de farine & de pain avec la qualité. Non-seulement le pain de toutes farines étoit d'une grande beauté, mais les recoupes même suivant l'expérience 41, donnoient encore un très-bon pain de ménage fort agréable au goût. Le pain avoit un œil jaunâtre, comme si on l'eut pétri avec quelques jaunes d'œufs. Et par l'usage que j'ai fait de ces bleds-là, j'estime que leur valeur intrinsèque étoit au moins d'une sixième partie au-dessus de la valeur des bleds du pays.

J'en ai semé pour essai une petite quantité de celui de Sardaigne, la paille étoit haute & forte, les feuilles larges comme celles des roseaux, & le bled recueilli s'est trouvé avoir conservé quelque chose du mérite supérieur de celui qui l'avoit produit. Voyez l'expérience 10.

Je ferois souhaiter que des cultivateurs intelligents, que d'habiles économes, voulussent répéter & varier de pareilles expériences, je soupçonne qu'en tirant de l'étranger des bleds choisis, & d'un bon cru pour semences, peut-

être perfectionneroit-on l'espèce de nos bleds, si ce n'est pas pour toujours, ce seroit au moins pour quelques années, au bout desquelles on pourroit renouveler les semences.

Quant au bled de Sicile, vendu au grenier de Vevay en 1772, quoique le grain parût beau & bien nourri, & que le produit en farine ait été assez avantageux, j'estime pourtant ce bled-là inférieur aux nôtres, puisque le pain de fine farine de ce bled-là n'a jamais été aussi beau que le pain de toutes farines de nos bleds; & quand j'ai mêlé un peu de recoupes pour faire l'expérience du pain de toutes farines, il étoit tout-à-fait noir, & ne péchoit pas seulement par la couleur, il étoit rude, grossier, terreux, désagréable à tous égards.

Mais quelques satisfaisans que soient les résultats indiqués, je prie le lecteur d'observer, 1°. que dans les expériences dont il s'agit, il y a beaucoup de bled nouveau, qui rend toujours moins que le bled vieux, & aussi beaucoup de bled méteil, ou de grains inférieurs; 2°. que dans mes essais, les expériences du four sont beaucoup moins favorables, à cause de l'excessive évaporation de la pâte que l'on cuit dans les fours publics, ce qui ne fait pas une légère différence, puisqu'elle va jusqu'à une once & un quart sur 16 onces de pain, & quelquefois beaucoup plus loin, ce qui fait au moins 8 pour cent de diminution, lesquels

ajoutés aux 270 lb. de la plus foible expérience, donneroient 290½ lb. de pain pour le septier de bled mesure de Paris.

Soit donc que je m'en rapporte aux réglemens de la capitale, & aux expériences qui ont été faites dans la ville, & aux environs; soit que je calcule sur les principes du tarif reçu à Lausanne pour la taxe du pain; soit que je m'en tienne au résultat de mes expériences faites à Vevay, & de celles que j'ai reçues de divers lieux du pays, ce qu'il y a de certain, c'est que tous les résultats sont, non-seulement égaux, mais supérieurs à la mouture économique, si vantée, de Paris; d'autant plus que nos bleds sont en général moins parfaits que la plupart des bleds étrangers, & qu'ainsi la mouture dans ce pays, est en général sur un assez bon pied, quoiqu'il y ait sans-doute, bien des choses à désirer encore, pour la porter au plus haut point de perfection dont elle seroit susceptible.

Il est certain, par exemple, que les meuniers du Pays-de-Vaud, ne savent pas faire comme les meuniers de Berne, cette farine d'une grande beauté, qui fait si bien pour la pâtisserie: il est certain encore, que nos moulins donnent plus de recoupes que les moulins de Berne, & si l'on parcourt d'un œil attentif le détail des expériences faites au Pays-de-Vaud, on trouvera dans quelques-unes, que si le produit total a rendu assez bien, ce-

pendant la trop grande quantité de farine grossière, est un défaut de mouture bien réel au grand préjudice du particulier.

Mais que faut-il que nous fassions pour approcher de plus près de la perfection ? C'est un troisième point qui nous reste à discuter.

III. *Que faut-il que nous fassions pour atteindre à la perfection ?*

Rien de plus facile en apparence que de mettre tous les moulins sur un bon pied. Il faut avant toutes choses, s'assurer par des expériences bien faites, de ce que doit produire une certaine quantité de bled, en fine farine, en recoupes, & en son; après quoi, prenant ces expériences pour fondement des réglemens qu'on veut faire, il n'y a plus, ce semble, qu'à déterminer précisément, ce que les meuniers doivent rendre au particulier; tant en farine, tant en recoupes, & tant en son. Mais je doute fort que ce soit là une bonne méthode, ou plutôt j'ai lieu de croire qu'elle ne conduiroit pas au but désiré.

Car 1°. il est bien difficile d'établir une règle générale. Je fais par ma propre expérience, qu'il y a tel bled assez beau, dont la bonne qualité ne sauroit être contestée, & dont le produit en farine & en pain, est inférieur au moins d'une sixième partie, au produit d'un autre bled, qui n'est que d'une foible nuance plus beau que ce premier. 2°. Il y a

dans l'art de moudre, comme en tout autre, un bien, un mieux, & un moins bien.

Or si l'on prétend faire une règle de la plus grande perfection, ce seroit une injustice réelle, qu'on feroit souffrir aux trois quarts des meuniers, qui étant dans l'impossibilité de rendre un produit supérieur, qu'ils ne trouveroient pas eux-mêmes, ne manqueroient pas de recourir à mille expédiens trompeurs, pour se tirer d'affaire. Un pareil règlement pour exiger trop ne serviroit à rien, & demeureroit sans effet.

Si l'on faisoit une règle de l'état le moins parfait, il est clair que le règlement seroit vicieux, contraire à l'intérêt général, il vaudroit mieux n'avoir ni police ni règlement. C'est donc l'état moyen que l'on prendra pour règle, c'est ce qu'il y a de plus juste & de plus raisonnable; mais qu'on ne croie pas qu'un règlement fondé sur l'état moyen, soit exempt d'inconvéniens. Car sitôt qu'on se contente d'un médiocre degré de perfection, & qu'on le réduit en règle, c'est une dispense pour ceux qui faisoient mieux de continuer: dispense encore pour ceux qui faisoient bien, de chercher une plus grande perfection; outre qu'il est ordinaire, qu'on se relâche peu-à-peu de la rigueur des réglemens, & bientôt l'usage établiroit qu'il fallut se contenter du moins bien, & d'un produit réellement inférieur à celui que doit donner une mouture médiocrement bonne.

Il faut cependant des réglemens ; je les envisage comme absolument nécessaires, mais je voudrois qu'ils portassent sur d'autres objets, & il me semble qu'au lieu de déterminer la quantité précise des divers résultats de la mouture, on pourroit ordonner ; 1^o. que personne ne put ouvrir un moulin, que préalablement les artifices n'eussent été examinés, & trouvés dans l'état de perfection requise ; 2^o. que personne ne put servir lui-même, ou faire desservir un moulin, que par gens reconnus capables, & qui eussent fait un apprentissage. Et à ces deux réglemens, j'ajouterois, 3^o. que sous quelque prétexte que ce fut, il ne fut point permis de moudre, sans avoir pesé les grains en les recevant au moulin, & les produits de la mouture avant que de les rendre, avec ordre d'inscrire le tout sur le livre du moulin ; & pour cette peine de peser & d'inscrire, il faudroit adjuger un petit droit de quelques deniers par sac de grain. Mon but cependant, en ordonnant la pesée & l'enregistrement, n'est pas d'assujettir le meunier à rendre telle ou telle quantité au poids, & pourtant j'estime que cette précaution de peser & d'inscrire, est d'une très-grande utilité.

J'exige d'abord de bons moulins, & de bons meuniers. Il s'agit de la subsistance du peuple, & du pauvre peuple : l'objet est trop important, pour qu'on doive laisser à chaque propriétaire de moulins, & sur-tout des moulins bannaux, la liberté ou le droit, de faire

plus de tort au public, par l'ignorance des ouvriers, ou par l'imperfection des artifices, que ne pourroient en faire les larrons les plus qualifiés.

J'achette un moulin par spéculation, je ne puis pas le desservir moi-même, mais je me propose d'en tirer une rente, qui me paye abondamment l'intérêt de mon argent. Je n'en suis pas plutôt possesseur, qu'il vient se présenter à moi, deux ou trois amodieurs. Celui qui m'offre les meilleures conditions, est un de ces personnages qui se disent propres à tout, & qui ne sont bons à rien, qui vantent beaucoup leurs talens, & qui n'ont d'ordinaire que celui de persuader. Je confie mon moulin à cet homme qui n'y entend rien : peu-à-peu le moulin se désachalande, mais avant que je connoisse son ignorance, & que je pense à y remédier, le public est mal servi, & souffre un dommage considérable.

C'est bien pis encore s'il s'agit d'un moulin bannal. Le vendeur m'a fait sonner bien haut ce droit de bannalité, il a calculé le nombre de sacs qu'on y mout par année, le gain du meunier, le revenu bien assuré pour le propriétaire. Il ne m'a parlé que de l'obligation de tout un district à venir moudre à ce moulin, & n'a pas seulement supposé, qu'il put y avoir l'obligation réciproque à bien servir le public. Jaloux des droits de mon moulin, le meilleur meunier pour moi, qui ai payé bien chèrement cette bannalité, c'est ce-

lui qui me paye la plus forte rente. Il n'entend rien à la mouture, mais il entend à merveilles à bien remplir l'émine qu'il doit prélever, & c'est au fonds tout ce qu'il lui importe de bien savoir. Le peuple souffre, il murmure, il gémit, mais il n'ose élever sa voix contre le maître du moulin, qui souvent est le seigneur du lieu. S'il ose se plaindre, il est traité de mutin, & pourtant il ne lui est pas permis de moudre ailleurs, & à moins de lésion, pour ainsi dire, d'outre moitié, il faut qu'il prenne son mal en patience, & qu'il souffre, sans dire mot, que par ignorance ou par friponerie, on lui fasse perdre une portion, plus ou moins considérable du grain qu'il donne à moudre.

Il seroit bien à souhaiter, que l'on put abolir par tout ce droit odieux de banalité, qui est une vraie servitude, & un prétexte de vexations. Les communautés, si elles entendoient leurs intérêts, devroient profiter de toutes les occasions d'acheter les fours & les moulins bannaux, & de les rendre libres; mais en attendant qu'on ait trouvé les moyens d'en affranchir le peuple, il faudroit au moins les assujettir très-strictement aux règles de police dont j'ai parlé.

Je voudrois donc avant toutes choses, qu'il ne fût permis à aucun propriétaire de moulins bannaux, de tenir un moulin dont les artifices ne fussent dans l'état de perfection requise, & qui ne fût desservi par des meuniers

niers experts. Cette seule ordonnance exactement observée remédieroit aux plus grands abus.

Je voudrois, ensuite, pour prévenir les friponneries, que je ne crois pas aussi fréquentes à beaucoup près, qu'on le pense communément, que dans chaque moulin, il y eut un poids à peser, & un livre pour inscrire la pesée du grain, & celle des divers produits. Je voudrois en outre, que pour tenir en respect les meuniers, le magistrat se fit produire de tems en tems les livres des moulins, & qu'on examinât avec une attention plus particulière, & deux fois l'année, les registres des moulins bannaux. Je voudrois encore, que l'on fit faire des expériences, dont le résultat seroit rendu public ; & voici les avantages que je prétens retirer de ces précautions multipliées.

D'abord le public instruit par les expériences imprimées, sauroit à-peu-près ce qu'il doit attendre de son grain, en farines, en récoupes, & en son. Il verroit par le poids des divers résultats, s'il a été bien ou mal servi. Il pourroit encore, s'il n'est pas assujetti à la bannalité, essayer divers moulins, comparer les produits, & juger à coup sûr, du bon ou du mauvais succès de ses moutures. Il arriveroit de-là qu'un mauvais meunier perdrait bientôt tous ses chalands, que le meilleur auroit plus de réputation, plus de pratiques, & plus de profit. Tous se piqueroient d'émulation, & auroient intérêt à con-

tenter le public, au lieu qu'aujourd'hui l'en-
vie peut décrier un bon meunier, & la fa-
veur mettre en crédit un meunier médiocre,
parce que personne ne fait au juste, ni la
quantité de grain qu'il fait moudre, ni le ré-
sultat précis de sa mouture, & bien moins
encore, ce que l'on doit retirer d'une moutu-
re bien faite.

A l'égard des moulins bannaux, s'il y avoit
de l'infidélité bien marquée, ou des défauts
essentiels dans les artifices, il s'élèveroit con-
tra'eux un cri général, la solidité des plaintes
se trouveroit démontrée par le livre même
du moulin, le pauvre obtiendroît justice, &
indépendamment des plaintes formelles, qu'on
ne porte guères à moins qu'il n'y ait de
grands excès, un magistrat vigilant & bien
intentionné feroit attentif aux bruits sourds,
& pourroit toujours connoître si les choses
vont mal, & y porter les remèdes conven-
bles.

J'envifagerois aussi comme un moyen in-
faillible de perfectionner la mouture, s'il y
avoit sur nos marchés des vendeurs de farine,
comme il y a des marchands de bled. Un
peu plus de perfection dans l'art de moudre,
n'intéresse pas assez chaque particulier, qui
achette quelques quarterons de bled pour son
usage, pour qu'il s'applique à devenir con-
noisseur: il va au moulin le plus commode,
& le plus à portée; il fait son possible pour
n'être pas trompé, & souvent le meunier se

met peu en peine que le payfan s'en aille content ou mécontent.

Il n'en est pas de même d'un marchand de farine. Une plus grande perfection de mouture seroit pour lui un objet fort intéressant, ce seroit son premier profit, & son gain le plus assuré, il donneroit par préférence sa pratique au meunier le plus habile, & la bonté de ce moulin pourroit influencer beaucoup sur la perfection des autres moulins. Un exemple éclaircira ma pensée.

Le marché de Vevey est approvisionné en plus grande partie par des marchands de bled des bailliages de Moudon & d'Oron. Si ces bladiers étoient aussi marchands de farine, ils feroient moudre leurs grains avec toute l'économie, & tout l'avantage possible.

Je vais au marché pour faire ma provision, le marchand m'offre l'alternative d'avoir au même prix un quarteron de froment, ou 19 lb. de toutes farines. Je veux essayer quelle des deux alternatives me tourne le plus à compte; j'achette d'un côté huit quarterons de froment, & de l'autre 152 lb. de farine; les deux emplettes me content précisément le même argent. Je fais moudre, & je trouve qu'après le moulin payé, je n'ai que 18 lb. de farine par quarteron, je calcule, & je vois clairement, qu'il me tourne mieux à compte d'acheter la farine toute faite; ce qui en résulte, c'est qu'une autre fois j'achetterai la farine par préférence. D'autres suivront mon

exemple, insensiblement les mauvais meuniers perdront leurs chalands, & ne pourront conserver leurs pratiques, qu'en cherchant à se distinguer, qu'en s'efforçant d'acquérir la plus grande perfection de leur art.

Ce n'est pas le seul avantage que je trouverois à introduire ce commerce de farines, il seroit d'une grande utilité pour les pauvres gens, & sur-tout dans les tems de cherté. Un Payfan viendra chaque semaine au marché, de deux lieues loin, pour acheter un quarteron unique de froment. Le lendemain il va au moulin, où il perdra peut-être la journée entière, pendant qu'on expédie les premiers venus. S'il eut acheté la farine faite, il auroit mis à profit le tems qu'il perd au moulin. Ajoutez, qu'une si petite mouture souffre à proportion un plus grand déchet; que la farine reposée est plus profitable, & s'il est vrai encore, comme on le lit dans la Physiocratie, * que les farines mêlées donnent plus de pain, ce seroit un profit de plus, si l'on achettoit les farines assorties comme il convient.

Mais sur cette idée d'introduire sur nos marchés le commerce des farines, je crois entendre les clameurs d'une multitude de personnes intéressées. Que deviendront nos moulins, & nos droits de bannalité, diront tous les possesseurs des moulins privilégiés? Mais sans nous

* Physiocr. Tl. IV. pag. 250, 251.

laisser étourdir par de vaines clameurs, je me contenterai de former quelques questions fort simples. 1°. Les moulins sont-ils pour l'utilité du public, ou si le public est pour l'utilité du meunier? 2°. Quelque respectables que puissent être ces droits de bannalité, sont-ils sans obligations réciproques? 3°. Ces droits iroient-ils jusques à m'obliger à me servir du moulin, lors même que je pourrois m'en passer absolument?

1°. On ne disconviendra pas, que les moulins n'aient été construits en vue de l'utilité publique, & que dans l'origine, tous leurs droits & privilèges n'aient été accordés en vue de l'utilité publique. Je suppose qu'un moulin bannal ait ses titres depuis le neuvième siècle: la mouture étoit alors si imparfaite, qu'on ne tiroit du grain, que la moitié, ou les deux tiers tout-au-plus, de ce qu'on en tire aujourd'hui. Je suppose encore que ce moulin eut été laissé dans son premier état d'imperfection, je demande si le propriétaire, en vertu de ses titres, pourroit obliger quelqu'un de moudre à son moulin, s'il pourroit contraindre les particuliers à perdre par une mouture grossière & imparfaite, le tiers ou la moitié de leur grain? Personne assurément n'oseroit soutenir une pareille absurdité. Or si l'on ne peut contraindre le peuple à perdre le tiers ou la moitié, il est clair qu'on ne peut pas le contraindre non-plus à perdre la vingtième ou la trentième partie.

2°. Je dis donc, que les obligations sont réciproques, que les moulins bannaux ont la préférence, c'est là leur droit incontestable; mais ils ont aussi l'obligation de servir le public, avec toute la fidélité, & la perfection requises; & ce droit du public ne sauroit être contesté, il est plus ancien & plus sacré, que toutes les chartres, & les droitures écrites.

3°. Je pousserai plus loin mes réflexions, & supposant que les moulins bannaux ont par le fait, si ce n'est par le droit, le pouvoir d'assujettir le peuple, à faire moudre, même à son dam, au moulin privilégié, j'espère cependant, qu'on ne portera pas les prétentions jusques à forcer le peuple à faire moudre, lors même qu'il seroit dans le cas de se passer entièrement du moulin.

S'il me convient de vivre de laitage, de chataignes, ou de pommes de terre, si l'on m'apporte des terres australes une plante, qui produise la farine toute moulue, ou le pain tout fait, on ne m'interdira pas, sans-doute, ces nouveaux moyens de subsistance, parce qu'ils sont contraires aux intérêts des possesseurs des moulins. Si l'on inventoit une nouvelle machine, & s'il en faut croire l'annonce que j'en ai lue, dans je ne sais quel journal, l'invention existe actuellement, d'une machine au moyen de laquelle chaque paysan peut battre son bled, le vanner, & le réduire en farine, m'obligera-t-on moi cultivateur, en faveur du moulin bannal, de continuer l'an-

cienne méthode de battre mon bled à force de bras, & à grands fraix, & de l'envoyer ensuite au moulin, tandis que le tout pourroit s'exécuter par moi-même, avec moins de travail, & moins de fraix.

Pareillement, si le paysan trouve mieux son compte à se pourvoir de farine au marché, qu'à y acheter le bled; ou s'il préfère de prendre le pain chez le boulanger, dans la ville, & hors du district de son moulin bannal, peut-on l'obliger en faveur de la bannalité, à suivre une économie qui lui seroit ruineuse? Peut-on l'empêcher d'essayer tous les moyens possibles de subsister à moins de fraix? Il ne peut pas moudre ailleurs qu'au moulin bannal, mais s'il peut se passer de moudre, il est dès-lors affranchi de la servitude du moulin.

Au surplus, l'idée que je fournis d'introduire, & d'encourager le commerce des farines, n'est point au préjudice des moulins en général, puisque les farines qu'on apportera au marché, seront toujours du bled moulu. Ce qu'un moulin perdra de pratiques, un autre le gagnera, & l'avantage sera infailliblement pour le meilleur moulin, pour le plus fidèle, & le plus économique. Il en est de cette profession, comme de toute autre; l'ouvrier qui fait le mieux est le plus employé. Efforcez-vous de bien faire, & la balance panchera de votre côté. Mais si vous prétendez en vertu de votre privilège exclusif, qui

d'origine n'a pu être accordé que pour le bien public, avoir le privilège nuisible de servir mal le public, & de rendre plus coûteuse la subsistance du pauvre peuple; une telle prétention n'est ni juste ni tolérable.

Une objection contre cette idée du commerce des farines, c'est qu'en achetant le grain, les moins connoisseurs voyent ce qu'ils achettent: & peuvent non-seulement distinguer les espèces de grains, mais voir encore si le bled est de bonne qualité, s'il est net, ou chargé d'yvroye, de nielle &c., au lieu qu'en achetant les farines, on peut être facilement trompé par divers mélanges de graines inférieures, & par d'autres friponneries plus condamnables encore.

Je conviens que dans les commencemens cela pourroit arriver, jusques à ce que l'on fût accoutumé à juger du mérite des farines, comme on est accoutumé à juger de la valeur du grain. En effet, par combien de moyens ne peut-on pas juger de la bonté des farines? On en juge par l'œil, par l'odorat, par le goût, par le toucher, & peut-être seroit-il plus aisé de s'y rendre connoisseur que pour le grain. Ce que je fais par mon expérience, c'est qu'un jour, ayant fait deux emplettes de froment, tous deux très-beaux, bien pesants, & d'égale pesanteur, les farines cependant se trouvèrent fort différentes; & lorsqu'on apporta du moulin la farine de la seconde mouture, ma servante sans voir la farine, décida,

en mettant seulement la main dans le sac, que cette farine n'étoit, ni aussi belle, ni aussi bonne que la précédente. Le toucher fut pour elle un indice meilleur, que ma vue n'avoit été pour le bled, quoique j'y eusse joint l'expérience du poids.

Il est vrai, que ce commerce des farines demanderoit une police particulière, & quelques réglemens. On pourroit, par exemple, ordonner dans tous les moulins, un certain nombre de tamis, tous égaux, & distingués par numéros, non pas simplement premier & second tamis, mais jusqu'à cinq ou six, afin qu'il y eut des farines, telles qu'il convient aux gens riches, & d'autres telles qu'il les faut pour le peuple de la campagne.

Cette ordonnance préliminaire devoit être accompagnée d'une autre pour obliger les marchands de farine à vendre séparément celles de chaque sorte de grains, de froment, de méteil, de seigle, de fèves &c., sans qu'il leur fût permis de faire aucun mélange. Ce seroit le soin de l'acheteur de faire le mélange des farines, tel qu'il lui conviendrait. De plus, le marchand seroit obligé d'indiquer le numéro du tamis, & si quelqu'un étoit infidèle dans les indications, outre qu'il s'exposeroit à être puni, sa mauvaise foi seroit bientôt connue, & lui seroit perdre son crédit & les chalands. Ce commerce seroit dans le cas de tant d'autres, où l'intérêt du marchand est le meilleur garant de sa bonne foi.

Mon idée ne seroit pas cependant, de substituer au commerce des grains celui des farinés, de manière à exclure entièrement le premier. Rien n'empêcheroit que les marchands ne vendissent en même tems, le bled & la farine, suivant le goût des divers acheteurs. Les particuliers aussi, qui n'auroient pas les mêmes facilités pour ce commerce, pourroient également vendre leurs grains en nature; mais il seroit fort à souhaiter, que l'on pût reformer deux abus dans ce commerce, le premier, c'est que le grain se vend à la mesure, & non au poids; le second, c'est que dans chaque lieu on se sert de mesures différentes, dont les rapports, & l'exacte contenance ne sont pas même bien connus.

J'envisage comme un grand abus, que le grain se vende à la mesure, & non pas au poids. Les ventes & les achats sont des échanges; dont la condition essentielle est toujours, que le vendeur livre en entier la quantité de marchandises qu'il promet, comme il reçoit de l'acheteur la quantité d'argent convenue. Or chacun fait que le mesurage des grains varie beaucoup, suivant l'habileté de celui qui mesure, à tel point qu'on prétend, qu'un homme adroit, bien exercé, à cette manœuvre, avec la même mesure, vous prouvera qu'un sac de bled contient cent boisseaux tout juste; puis, qu'il n'en contient que 90; puis,

qu'il y en a cent-dix. Tout cela dépend de la manière de mesurer. *

Je n'assûrerai pas que la différence puisse aller aussi loin ; mais ce que je fais très-bien, c'est qu'un sac de bled un peu considérable, fut-il mesuré cinquante fois, donnera chaque fois un mesurage différent. Il m'est arrivé à moi-même, voulant faire une expérience, d'aller prendre chez le receveur qui payoit ma pension, trois coupes de bled pour faire moudre en trois différens moulins. Le meunier mesura premièrement 4 quarterons, qui pesèrent 90½ lb. ; il en mesura 4 autres, qui ne pesèrent que 90 lb. ; & encore 4 autres, qui pesèrent quelque chose de moins.

Voilà trois coupes de bled prises au même sac, au même moment, mesurées par le même homme, avec le même quarteron, & chaque fois différemment. Monsieur le receveur qui étoit un très-galant homme, ajouta le bled nécessaire pour rendre mes expériences égales. Je cite cet exemple, pour faire sentir, combien cette façon de mesurer le grain, est équivoque & incertaine ; & de cette incertitude résultent une multitude d'inconvéniens.

Car 1°. il n'y a rien d'assûré dans un commerce, qui dépend de l'adresse & du savoir faire du vendeur. 2°. Si je suis trompé dans un envoi de grains qui me viennent du dehors, je ne fais à qui m'en prendre. Le voi-

* Phyllocr. T. IV. pag. 254.

turier rejette le déficient sur la mesure légèrement faite : celui qui a mesuré accuse le voiturier, & en attendant je suis en perte.

J'ajoute qu'indépendamment de l'incertitude du mesurage, il y a un autre inconvénient pour celui qui achète au boisseau, du bled de qualité inférieure, quoiqu'il ait le même nombre de mesures, il n'a pas à beaucoup près la même quantité de denrées, il perd donc non-seulement sur la qualité, mais encore sur la quantité, au lieu que s'il eut acheté au poids, il n'auroit eu qu'une perte au lieu de deux.

Un exemple éclaircira ma pensée. J'achète du beau froment à 11 L. le quintal, & du froment moins beau à 10 L. le quintal, la différence de qualité est évaluée au dix pour cent ; mais si j'eusse acheté ces mêmes grains à la mesure, au prix de 26 baches le plus beau, & de $23\frac{1}{2}$ baches celui qui est inférieur, quoiqu'en apparence les proportions soient les mêmes, je suis trompé considérablement, & le bled moins beau me revient aussi cher que l'autre.

Il est aisé d'en faire le calcul, je suppose que le bled de 26 baches pèse $23\frac{1}{2}$ lb. le quarteron, & que l'autre pèse $21\frac{1}{4}$ lb., il me faut du moins beau $4\frac{3}{4}$ quarterons pour un quintal, & du beau seulement $4\frac{1}{4}$ quarterons. Les deux bleds me reviennent l'un & l'autre, à 11 L. le quintal, la mesure me trompe, & je ne puis éviter cette perte qu'en allant à

tâtons, à moins que je n'aye des expériences, & des calculs combinés, dont chacun n'est pas capable, il m'est impossible de faire à la mesure une juste comparaison des différentes qualités du grain.

Encore un mot sur l'incertitude de ce mesurage des grains. J'apprens qu'en 1709 le dixième Décembre, il se fit une confrontation exacte & fermentale des mesures de Lausanne & de Morges, dont le résultat fut, que 8 quarterons de Morges faisoient $9\frac{1}{2}\frac{1}{18}$ quarterons de Lausanne, soit $9\frac{5}{9}$. Or, par le mesurage fait à l'eau sur les matrices des deux mesures, & par un homme exact & entendu dans ces opérations, il se trouve que 8 quarterons de Morges ne font que $9\frac{1}{3}$ quarterons de Lausanne, & quoique la différence soit un objet peu considérable, sur une emplette d'un ou deux sacs, elle feroit sur la totalité d'un grand grenier, une erreur de $2\frac{1}{4}$ pour cent, qui ne laisseroit pas que d'aller loin. Mais si l'on introduisoit le poids, en place d'un mesurage toujours incertain, on feroit justice égale, il n'y auroit ni soupçons, ni défiance, ni tromperie.

L'inconvénient du mesurage est d'autant plus grand, que les quarterons de bois, vérifiés souvent assez mal, d'une figure irrégulière, & d'une matière qui se jette, en dedans ou en-dehors, ne font presque jamais exactement conformes à l'étalon; & outre cela, quand il s'agit de négocier d'un lieu à un

autre, les mesures sont par-tout différentes, & à peine les mieux instruits en savent-ils les rapports de gros en gros.

Un Bladier de Vevey fera ses emplettes d'un côté, à Moudon, Payerne, & Avanche; de l'autre à Lausanne, Yverdon, Morges & Romainmotier; il revend à Vevey & à Aigle, son commerce est en neuf divers lieux, tout autant de mesures différentes. Il est étonnant, que sous un même gouvernement, & dans un district de pays aussi peu étendu, nous ayons, je ne dis pas trop, plus de cent mesures différentes, tant pour les choses sèches que pour les liquides.

Je fais qu'on envisage cette réduction de mesures comme presque impossible; mais je fais aussi qu'on se fait de vains fantômes, & des difficultés imaginaires, qu'on pourroit aisément lever. D'un côté, dit-on, chaque communauté jusques aux plus petites, est jalouse de conserver des mesures qui sont à elle en propre. D'un autre côté, comment arranger cette multitude de censés seigneuriales, & de censés en petites fractions, qui, dans toutes les grosses, dans toutes les reconnoissances sont indiquées suivant les mesures de chaque lieu? Je connois très-bien ces obstacles, mais je connois aussi des moyens fort simples, par lesquels, on pourroit les lever, sans violence & à peu de fraix.

Il s'agiroit premièrement de choisir une mesure commune, & je voudrois la même pour

les choses sèches, & pour les liquides. Prenons, si l'on veut, le pot de Berne dont l'exacte contenance a été depuis peu vérifiée, * & ce feroit la mesure de tous les liquides; pour le vin, pour l'huile, & pour le lait. La mesure du grain, si l'on ne vouloit pas introduire l'usage beaucoup meilleur, de le vendre au poids, feroit exactement de douze pots, & par-là il y auroit un rapport très-commode entre les mesures à bled, & celles des liquides.

La mesure commune une fois déterminée, il faudroit en faire l'exacte confrontation avec les mesures actuellement en usage dans le pays: on pourroit pour cet effet, faire apporter à Berne les étalons des mesures de chaque lieu, & pour procéder au mesurage avec une parfaite exactitude, on le feroit à l'eau, avec la même eau, les mêmes instrumens, par les mêmes personnes, avec les mêmes précautions, & l'on feroit ainsi, jusqu'à un grain près, l'exacte contenance, & les rapports précis de toutes les mesures du pays.

Ces opérations une fois faites, il faudroit établir de bonnes tables de réduction, & les multiplier suffisamment pour qu'on y trouvât les comptes faits pour les plus petites fractions, cela demanderoit un livre de médiocre volu-

* Journal écon. 1770. Part. I. pag. 76. Le pot de Berne est indiqué contenir 3 lb. 6 onces, 12 deniers, 9 grains poids de marc, étant mesuré à l'eau de puits.

me, qu'on feroit imprimer pour l'usage du public, & singulièrement pour l'instruction des receveurs, & la satisfaction des censiers. Rien de plus aisé alors que d'introduire partout la nouvelle mesure.

Cette mesure serviroit d'abord pour le payement de toutes les pensions, & pour la vente des grains, qui se fait dans le besoin pour le compte de leurs Excellences, permis à chaque ville ou communauté de l'introduire chez elle, dans ses marchés, & dans le commerce; permis encore aux particuliers de réduire leurs censés sur le pied de la nouvelle mesure, le tout sans gêne ni contrainte: liberté à chacun de payer à son choix, sur le nouveau pied ou sur l'ancien.

Il arriveroit de-là, que cette différence de vieille & de nouvelle mesure dans chaque lieu, deviendrait incommode. Plusieurs villes se conformeroient avec empressement. Bientôt tout ce qu'il y a dans le pays de personnes intelligentes, capables de comprendre une règle de trois, réduiroient leurs censés. Le paysan plus déifiant ne voudroit pas entendre parler de ces réductions, mais quand il viendrait payer ses censés, qu'on recevrait de lui sur l'ancien pied, le receveur mesureroit les mêmes grains, en sa présence, à la nouvelle mesure, il verroit que cela revient précisément au même; il verroit de plus les notables du lieu, plusieurs de ses voisins qui auroient arrangé leurs censés, & qui ne s'en plain-

plaindroient pas, il feroit comme les autres ; & il ne se passeroit pas vingt ans, que tout ne fut établi dans le pays sur un pied uniforme.

Si l'on préféroit le poids à ces mesures incertaines, les opérations ne feroient pas plus compliquées. On débuteroit par l'ordonnance de vendre & d'acheter, désormais, tous les grains au poids. Le payfan feroit, au commencement, un peu embarrassé de cette nouveauté, mais bientôt il auroit fait son calcul. Dans chaque lieu de marché, il y auroit une couple de grandes balances à l'usage du public, & dans peu chacun feroit content de la nouvelle méthode, à l'exception de quelques Bladiers habiles mesureurs, dont l'adresse feroit rendue inutile.

Pour ce qui est des censures, dès qu'on auroit vérifié à l'eau l'exacte contenance des diverses mesures, il n'y auroit plus qu'à chercher le poids proportionnel du pied cube d'eau, avec le pied cube de chaque espèce de grains. Je fais, par exemple, que la mesure de Berne contient 57 marcs, 1 once, 11 deniers, 21 grains d'eau ; & je suppose qu'on ait trouvé par des expériences bien faites, qu'elle doit contenir $43\frac{1}{2}$ marcs de froment, ou 40 marcs 3 onces d'épautre, il est aisé de savoir avec la dernière précision, combien toute autre mesure justifiée à l'eau, doit contenir de telle ou telle espèce de grains.

Ces proportions une fois bien connues, &

bien calculées, on laisseroit au choix du censier, de payer au quarteron sur l'ancien pied, ou de payer au poids suivant la réduction déterminée. Le paysan calcule à sa manière, & sans s'embarasser de vos règles de trois, de votre mesurage à l'eau, de toutes vos opérations préliminaires auxquelles il n'entend rien, il verra clairement qu'il trouve mieux son compte à payer au poids, & il acceptera avec reconnoissance une manière de payer, qui ôtera de devant ses yeux ce rouleau massif, ce lourd & énorme piton, que tous les censiers voyent de très-mauvais œil. D'ailleurs il n'y a rien de plus aisé, que de faire les réductions des mesures si exactes & si précises, que personne ne soit en souffrance.

Je suppose qu'à raison de divers fonds, je doive à la recette de Morges, $3\frac{1}{2}\frac{1}{48}$ quarterons de froment mesure de Morges, $3\frac{1}{12}$ quarterons mesure de Cossonai, & $2\frac{1}{2}$ quarterons mesure de Lausanne, car il n'est pas sans exemple que, dans un même lieu, il y ait des censés à payer à des mesures différentes, quelquefois même pour un seul fonds qui, dans l'origine, pouvoit être mouvant de deux fiefs. Cette diversité de mesures me rend le payement fort embarrassant, mais une table de réduction applanit toute difficulté.

La tablelle m'apprend que $3\frac{1}{2}$ quarterons de Morges font à la nouvelle mesure 2, 10, 7, 11, & que la petite fraction vaut 0, 0, 2, 6. Je vois donc que cette redevance est exac-

tement de 2 mesures, 10 pots, 10 douzièmes, 5 douzièmes de douzièmes; & au poids 90 lb. 6 onces 12 deniers 12 grains. * Je jette les yeux sur la table de Cossinai, & d'un coup-d'œil je vois, que $3\frac{7}{12}$ quarterons font à la nouvelle mesure 2, 2, 4, 0, & au poids 68 lb. 4 onces 11 deniers 5 grains. Je vois de même sur la table de Lausanne que $2\frac{1}{2}$ quarterons font à la nouvelle mesure, 1, 9, 2, 7, & au poids 55 lb. Réunissant donc la somme de mes trois redevances, je trouve qu'elles montent à 6 mesures 10 pots 5 douzièmes, & au poids 213 lb. 11 onces.

Toutes ces opérations demanderoient sans-doute quelques soins, & quelques dépenses, mais je puis assurer que le travail ne seroit pas immense, ni les dépenses excessives. Il s'agiroit 1°. de faire apporter à Berne les matrices de toutes les mesures; je les suppose au nombre de cent, les fraix du transport iroient tout-au-plus à une couple de cent francs. Il seroit question 2°. de procéder au mesurage de toutes ces matrices, & je comprends que ce travail occuperoit deux ou trois semaines, l'ajusteur & un ouvrier, sous l'inspection de quelques Seigneurs de l'Etat. Je n'apprécierai pas cette dépense, mais elle seroit assez modique en comparaison de l'importance de l'objet. 3°. Il faudroit un livre de réductions, & ce seroit ici la plus forte dépense,

* Voyez la table de réduction.

non pas tant pour les fraix de l'impreffion, que pour le long & peinible travail de calculer ces tables avec exactitude. 4°. Il s'agiroit de fournir de nouvelles mefures à tous les receveurs; & je fuis bien trompé fi le tout ne s'exécutoit pas à moins de dix mille francs, ce qui ne feroit pas une grande fomme, eu égard à la multitude de recettes qu'il y a dans tout le pays pour le compte du fouverain.

Si l'on vouloit fubftituer le poids au mefurage toujours incertain des grains, cela demanderoit quelques opérations de plus, mais de peu de dépenfe. Il faudroit faire des expériences du poids fpécifique de toutes fortes de grains, mais les épreuves faites une fois fur une mefure quelconque, fuffiroient pour toutes les mefures du pays, les calculs arithmétiques feroient le refte. Il y auroit à faire la dépenfe des balances, mais on épargneroit celle des nouveaux quarterons.

Je me fuis longuement étendu fur le commerce des farines, & fur le mefurage des grains; j'ai à parler encore des expériences de boulangerie, & des taxes pour le prix du pain: quelques lecteurs pourroient envisager ces objets, comme étrangers, en quelque forte; au but de ce mémoire; mais telle eft la liaifon des arts, du commerce, & de l'agriculture, avec la profpérité d'une nation, que tout ce qui tend à faciliter le commerce d'une denrée, & l'emploi le plus à profit de cette denrée, tend néceffairement à en augmenter

la production, à favoriser le cultivateur, & à faire fleurir le pays.

Or comme il s'agit dans ce mémoire, de grains & de farines, il s'agit aussi du pain ; & l'art du boulanger n'entre pas moins dans mon plan que celui du meunier, mais avec cette différence, que j'envisage l'art du meunier comme le plus important, comme celui qui intéresse essentiellement le public, & dont la perfection influe beaucoup sur le bien-être du peuple ; au lieu que j'envisage la perfection de l'art du boulanger, comme intéressant beaucoup celui qui vend le pain, mais assez peu celui qui le mange ; ce qui intéresse principalement le public à cet égard, c'est qu'une nourriture qui est présentement de première nécessité, ne se vende pas au-dessus de son juste prix. Cet allégué se présente comme un paradoxe, je dois édifier le lecteur, & lui développer ma façon de penser.

S'il étoit question des premiers progrès de la boulangerie, il est hors de doute, qu'un pain bien travaillé & bien cuit, est non-seulement plus agréable, mais plus sain, & plus à profit, que les gateaux plats & cuits sous la cendre, dont les premiers hommes faisoient leur nourriture. S'il étoit question encore de la beauté du pain, de la délicatesse, de ce qui peut plaire à l'œil, & flatter le goût, il est certain que le pain des boulangers de ville a tous ces avantages. Mais je n'envisage ici que l'utilité économique, il est question de

savoir si cent livres de farine seront travaillées plus à profit, par un habile boulanger, que par une bonne paysanne. Je fais que le boulanger travaille plus à profit pour lui, & pour la vente du pain, mais que ce soit plus à profit pour celui qui mange le pain, c'est une question totalement différente, & qui n'est pas si facile à décider.

Je n'ignore pas que 30 lb. de fine farine rendront au boulanger au-delà de 40 lb. en miches de deux livres, & qu'à peine tirerai-je chez moi 37½ lb. de pain, de la même quantité de farine pétrie par ma servante. L'expérience paroît décisive en faveur de l'art du boulanger, il gagne au moins le 6 pr. $\frac{6}{100}$ par son habileté, je n'en disconviens pas; mais une question qui me paroît au moins problématique, c'est de savoir si cette différence du 6 pr. $\frac{6}{100}$ est une perte réelle, pour moi particulier, qui fais du pain pour mon usage, & qui le consommes chez moi, je penche beaucoup à croire que je n'y perds rien du tout.

D'abord, c'est une voix générale, que le pain de ménage est plus nourrissant que celui du boulanger. La raison en est bien claire, & sans être grand physicien, je comprends que le pain est un composé de grain moulu & d'eau. Celle-ci est bien un véhicule nécessaire pour délayer la farine, & la convertir en pain; mais au fonds, il n'y a de nourrissant dans le pain que la seule farine, & si l'art de faire entrer plus d'eau dans la pâte,

& d'en faire moins évaporer au four, est au grand profit du vendeur, je conçois cependant que cela n'ajoute rien au mérite du pain, & à sa valeur intrinsèque pour le consommateur.

Je suppose deux boulangers, dont l'un ne tirera d'un quintal de farine que 130 lb. de pain, tandis que l'autre en aura jusqu'à 135, & d'un pain également bon & savoureux, il est hors de doute, que le dernier entend mieux son métier, & qu'il fera mieux ses affaires. Mais que deux particuliers pétrissent chacun un quintal de la même farine, & que l'un en tire 130 lb. de pain, tandis que l'autre n'en tirera que 125, je suis très-porté à croire, que les 125 lb., les 130 & les 135 nourriront également bien, & que pour celui qui mange le pain, il n'y a point de profit réel, toute l'habileté du boulanger ne pouvant pas augmenter la quantité de substance nutritive, quoiqu'il sache augmenter le volume & le poids du pain, en faisant entrer une plus grande quantité d'eau dans la composition du dit pain.

J'en dis de même de l'expérience des farines, que l'on estime plus ou moins bonnes suivant la quantité d'eau qu'elles boivent. On nous donne pour règle, qu'une bonne farine doit prendre 9 onces d'eau sur 12 $\frac{1}{2}$, & que si elle en prend moins de 8 elle seroit d'une qualité très-inférieure. * Or je fais un grand

* Phylloer. T. V. pag. 159.

nombre d'expériences, tant sur les farines à pain blanc, que sur celles à bis blanc, & à pain bis, rarement ai-je atteint les 9 onces, & très-souvent je suis resté au-dessous de 8. *

J'estime donc qu'il y a dans l'art de travailler le pain, deux sortes de perfection, que j'appellerai *absolue* & *relative*; la première que nos paysannes entendent à merveilles; elles sont fortes & vigoureuses, & savent très-bien préparer le pain, comme il doit l'être, pour que la substance nutritive soit bien développée, toute employée, & toute conservée. Mais ce genre de perfection ne suffiroit pas au boulanger, il en est une autre, qui est le chef-d'œuvre de la boulangerie, qui consiste à tirer du grain, & des farines, le parti le plus avantageux pour la vente, c'est-à-dire, la plus grande quantité possible de pain, & à donner à ce pain le plus haut degré de délicatesse, & de beauté.

Il y a des femmes foibles & paresseuses, qui pétrissent si mal, que la farine à demi délayée, se retrouve par grumeaux dans le pain, qui en est désagréable & mal-sain. Une telle manière de pétrir est une perte réelle. C'en est une aussi, quand on retire du four le pain de ménage pâteux, & mal cuit; & la perte est plus grande encore, quand on le retire desséché, & à demi brulé: il ne peut qu'avoir beaucoup perdu de sa substance.

* Voyez les tables d'expériences de four,

Mais qu'on me présente un pain bien pettri, quoique moins délicat, bien cuit, quoique non brûlé, je ne doute point que 130 lb. d'un tel pain, ne fassent autant de profit dans la maison, & peut-être davantage, que si la farine boulangée avec art eut pris de l'eau en plus grande quantité, & qu'elle m'eût donné quelques livres de plus, d'un pain délicat, plus légèrement cuit, & par conséquent moins nourrissant.

J'avoue qu'il n'est pas aisé, de faire des expériences bien exactes sur cette qualité nutritive du pain; & quoiqu'il saute aux yeux qu'un ménage nombreux consomme plus de pain de boulanger, s'il lui en faut 60 lb. par semaine, tandis que 45 ou 50 lb. de pain de ménage lui suffisent, il n'est pas encore démontré que les 50 lb. nourrissent autant que les 60; parce qu'avec le pain de ménage, ordinairement moins agréable au goût, on peut avoir mangé une plus grande quantité de viande, & d'autres alimens.

Mais voici une expérience en faveur du pain de ménage, qui sembleroit décider qu'il est plus nourrissant. J'ai connu un journalier, qui n'ayant point de ménage à lui, faisoit un ordinaire très-frugal: il ne vivoit le plus souvent, sur-tout dans les années de cherté, que de pain sec, quelque peu de fromage avec son pain, & de loin en loin un peu de viande. Or sa consommation étoit de deux livres par jour, poids de 18 onces, quand il

achetoit du pain moyen chez le boulanger ; mais quand il avoit la facilité d'acheter un quarteron de froment, & d'en faire du pain, non-seulement ce pain fait à la maison lui faisoit deux ou trois jours de plus, que la même quantité prise chez le boulanger, mais il assûroit qu'il se sentoît beaucoup mieux nourri.

Quant à moi, je n'ai jamais regretté la forte évaporation du pain que je fais pour mon usage. Je n'ignore pas que d'une quantité de pâte, un boulanger tireroit au poids de 18 onces, autant de livres de pain que je puis en avoir au poids de 16 ; mais je suis persuadé que je n'y perds rien, & pourvu que mon pain ne soit pas brulé, s'il arrive qu'une fournée ait évaporé une once par livre plus que de coutume, je m'en félicite, je mange avec délices ce pain un peu plus cuit, il me nourrit bien, il est plus agréable à mon goût, & après tout, ce qui s'est évaporé de plus n'étoit que de l'eau.

Sans chercher donc une perfection ultérieure dans l'art de faire le pain, contentons-nous d'exiger du boulanger, qu'il nous le vende à son juste prix, & raisonnablement cuit. Je n'examinerai pas quant au prix, s'il seroit plus avantageux d'abolir toutes les taxes, & de laisser une entière liberté aux boulangers. C'est une question sur laquelle je ne suis pas moi-même assez affermi dans mes principes pour oser la décider ; mais puisque nous avons par-tout des taxes & des tarifs, il importe

qu'ils soient établis sur des fondemens solides & assurés ; & c'est peut-être un des chefs-d'œuvres d'une bonne police, que d'établir un bon tarif pour le prix du pain. C'est un travail qui suppose plusieurs connoissances préliminaires, & jusques à présent l'on a procédé à ces taxes, au hazard, & à tâtons.

Il faut s'assurer avant toutes choses, & s'assurer avec précision, par des expériences bien faites, & souvent réitérées, quelle est la quantité de pain qu'on doit tirer d'une certaine quantité de bled. Il faut déterminer ensuite le juste salaire qui revient au boulanger, non-seulement en qualité d'ouvrier, mais d'entrepreneur, & de marchand. Ces deux principes une fois bien établis, quelques règles de proportion donneront les conséquences ; mais pour établir un bon tarif, il y a encore des autres choses à observer, & qui méritent l'attention de messieurs les magistrats de police.

La première observation est que le tarif, assignant au boulanger son salaire sur le bled, non en argent mais en nature, ne doit pas continuer dans la même proportion, puisqu'alors le salaire qui ne doit pas varier beaucoup, hausseroit & baisseroit avec le prix du bled, ainsi le boulanger seroit en perte dans le tems d'abondance, & ses gains seroient excessifs dans les tems de misère & de cherté.

La seconde observation est, que le salaire du boulanger ne doit pas non plus être tou-

jours exactement le même, il doit être un peu plus fort dans le haut prix, par la raison que le boulanger est obligé de faire alors des avances plus considérables, & qu'il court de plus grands risques; mais cette augmentation de salaire doit être en progression arithmétique, & non point en progression mathématique.

La troisième observation est, que la plus petite de nos monnoyes effectives, qui est le demi cruche, fait sur chaque livre de pain une différence, qui augmente & diminue le salaire du boulanger de deux à trois baches par mesure: le faut est trop grand, il faut nécessairement se servir dans les tarifs de monnoyes de compte, plus petites quoique non existantes.

On pourroit, il est vrai, prévenir cet inconvénient, en suivant la police de la capitale, où la taxe du pain varie suivant la grosseur des miches, & cela est juste, parce que l'évaporation du four est moins grande à proportion sur les pains en grand volume. Or comme l'on taxe à Berne, non la livre du pain, mais les miches d'une, de deux, & de quatre livres, on peut suivant cette méthode, aller de demi cruche en demi cruche, sans faire un trop grand faut.

Après ces observations préliminaires, je dois mettre le lecteur sur la voye qu'il faut suivre pour établir un bon tarif. Pour cet effet, j'examinerai d'abord quelle est la quantité de pain qu'on doit tirer d'une quantité

de bled, & pour éviter l'inconvénient du mesurage incertain, il n'y a rien de mieux que de fixer cette quantité au poids.

J'ai vu un ancien tarif, qu'on croyoit avoir fait avec toutes les précautions requises, & qui étoit mauvais & vicieux en tous points. Il étoit fondé, à la vérité, *sur l'expérience* mais *sur l'expérience au singulier*, sur une expérience unique de moulin & de four, faite en petites parcelles, la farine pétrie par une servante ordinaire, & le pain cuit au four public.

L'évaporation fut excessive, le résultat peu favorable, & de cette belle expérience, on conclut une fois pour toutes, pour la génération d'alors, & pour celle d'aujourd'hui, qu'une mesure de bled, livrée au boulanger, ne devoit rendre au particulier qu'une telle quantité de pain. Et d'après ce principe erroné, on établit un tarif qui, quoique sans erreurs de calcul, étoit fautif & vicieux, non-seulement en ce qu'il taxoit sur le même pied une petite miche de trois quarts de livre, & un gros pain de six livres; mais encore en ce qu'il laissoit au boulanger pour son salaire, la même quantité de bled dans les tems de cherté, que dans les tems d'abondance.

Ces deux derniers défauts se trouveroient probablement dans tous les anciens tarifs. Il n'étoit pas seulement venu dans l'esprit, qu'on dût avoir égard à l'évaporation plus ou moins grande; il n'y étoit pas venu non plus, que

le boulanger payé en bled dût donner plus de pain quand le bled est à haut prix.

On procède aujourd'hui bien différemment, quand il s'agit de règles, & de tarifs généraux & permanens: l'esprit économique & le goût des expériences sont maintenant fort répandus, & la capitale nous fournit d'excellens modèles. On a fait à Berne des expériences de moulin & de four, on les a multipliées & variées, & les verbaux qu'on a dressés, sont foi des précautions prises par les personnes intelligentes & respectables qui ont présidé à ces opérations. Ces expériences ont été faites, non-seulement dans la capitale, mais en d'autres lieux du Canton, & l'on peut envisager les résultats comme précis, & bien assurés. On trouvera à la fin de ce mémoire, quelques-unes de ces expériences en détail, je me contente pour le coup d'en indiquer les résultats.

On a trouvé qu'après le meunier payé en grain, 5 mesures d'épautre mondée pesant 95 lb., rendoient 74 lb. de farine blanche, que cette farine donnoit 112 lb. de pâte, qui en miches d'une livre rend 91 lb. 7 lods*, en miches de deux livres 94 lb. 10 lods, & en miches de 4 lb. 96 lb. 7 lods. D'où il suit qu'une quantité quelconque de bled doit ren-

* Le lod est à Berne la trente-deuxième partie de la livre; par conséquent la même proportion que la demi once au poids de marc.

dre en pain blanc, après le moulin payé, tout son poids, en miches assorties. Ainsi cent livres de bled rendront 14 miches d'une livre, 15 de deux livres, 14 de quatre livres, ce qui fait toujours les cent livres.

Partant de ce principe, il nous est aisé de savoir si le tarif de Lausanne, sur le modèle duquel nous en avons établi plusieurs autres, tient la juste balance entre le vendeur & l'acheteur. J'ai fait mention plus haut d'un usage qui subsiste à Lausanne de tems immémorial, suivant lequel les boulangers donnent 18 lb. de pain blanc, pour une mesure de froment, & cela par convention libre & volontaire, indépendamment des taxes faites par le magistrat. J'ai même ouï dire, qu'ils alloient quelquefois jusques à 19 lb., quand le grain étoit bien beau, mais je m'en tiens à l'usage constant, qui est de donner 18 lb.

C'est sur cette proportion de 18 lb. de pain blanc pour un quarteron de froment, que Messieurs du Conseil de Lausanne ont établi leur tarif, supposant qu'il reste au boulanger $3\frac{1}{2}$ lb. de pain pour son salaire, & que par conséquent 22 lb. de froment doivent donner $21\frac{1}{2}$ de pain blanc; supposition qui n'est pas au préjudice du boulanger, puisque les expériences faites à Berne donnent poids égal au bled. Mais comme la mouture est moins parfaite au Pays-de-Vaud, laissons au boulanger ces huit onces de pain, & supposons que 22 lb. de froment doivent rendre au particulier

18 lb. de pain blanc, & qu'il reste $3\frac{1}{2}$ lb. pour le salaire du boulanger, qui est ainsi fixé à $12\frac{1}{4}$ cruches, en prenant le prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches pour la livre du pain. Tels sont les fondemens du tarif de Lausanne, & c'est sur les mêmes principes, & sur les mêmes proportions que nous les établirons tous, en combinant par des calculs exacts, les différences de poids & de mesure des divers lieux.

Je ne donne de tarifs que pour le pain blanc, ne sachant quelle règle adopter pour le pain de qualités inférieures. On distingue à Berne trois sortes de pain; *le blanc*, qui est de fine farine d'épautre, en ôtant seulement les recoupes: *le moyen*, qui est de farine d'épautre dont on n'a ôté que le son, mais qui doit être sans mélange de graines inférieures: *le bis*, qui est de farine moitié épautre, & moitié seigle, sans parler d'une quatrième sorte de pain inférieur encore, à l'usage du peuple de la campagne, & qui se fait avec un mélange d'épautre, d'orge, de pois, d'avoine &c. Le *pain blanc*, ainsi que je l'ai dit, rend tout le poids du grain, en miches d'une, de deux, & de quatre livres: *le moyen* donne environ 8 pr. $\frac{9}{10}$ au-delà du poids du grain, en miches de deux & de quatre livres. *Le bis* environ 22 pr. $\frac{9}{10}$ au-delà de ce que pèse le grain, en miches de deux & de quatre livres. Le noir qui se fait avec un mélange de graines inférieures donne environ 30 pr. $\frac{9}{10}$ au-delà du poids du grain.

A Lau-

A Lausanne on distingue trois sortes de pain; *le blanc*, celui de *l'évêché*, & *le moyen*: j'ignore en quoi consiste la différence précise de ces trois pains, & même s'il y a des réglemens pour déterminer la qualité de chaque sorte: je fais seulement que l'usage & le tarif supposent les proportions de 8, 7 & 6.

A Vevay l'on a aussi trois sortes de pain; *le blanc*, *le moyen*, & *le noir*. Je ne connois que les proportions du tarif, mais j'ignore si la différence est appuyée de quelques expériences, & fixée par des réglemens. Je fais seulement que les prix sont dans les proportions de 100 à $68\frac{1}{3}$, & à $59\frac{1}{3}$.

A Morges il y a pain *blanc de froment*, & *moyen de froment*, dont la différence est de 100 à $85\frac{1}{3}$. Il y a encore *moyen de bled méteil*, & *noir de bled méteil*, dont la différence est d'une dixième. Supposant donc le moyen de méteil peu inférieur au moyen blanc, le noir fera à-peu-près les trois quarts du blanc, soit de 100 à 75.

A Aubonne le tarif ne fait mention que des miches d'un bache, en fait de blanc, & du pain moyen de bled méteil; dont le prix proportionnel est à-peu-près le même que celui du pain moyen de méteil, au tarif de Morges.

Le lecteur comprendra bien, qu'au milieu de ces incertitudes & de ces usages, qui varient d'un lieu à un autre, & qui paroissent fondés sur la coutume, plutôt que sur des principes fixes, il n'étoit pas possible d'é-

tablir aucun calcul ; & par cette raison là , je m'en tiens au pain blanc , qui est , ou qui doit être , à-peu-près semblable dans tout le pays. Je donne cependant pour la ville de Lausanne trois différens tarifs pour les trois sortes de pains , par la raison qu'il y a une ordonnance qui détermine invariablement les proportions de ces trois pains , comme 8 , 7 , & 6.

Nous avons vu que le froment doit rendre en pain blanc , tout son poids , ou à-peu-près ; mais pour faire un tarif juste & équitable , il s'agit de savoir , quel est le salaire qui doit être raisonnablement adjugé au boulanger. Messieurs du Conseil de Lausanne l'ont fixé à $12\frac{1}{4}$ cruches par quarteron , ce qui ne s'éloigne pas beaucoup du règlement de leurs Excellences de Berne , qui l'ont fixé dans la capitale à 12 cruches par mesure , leur quarteron étant le même que celui de Lausanne , à un pour cent de différence ; & je suppose cette appréciation d'autant plus exacte , qu'on n'a rien décidé à Berne , qu'après beaucoup de recherches & d'informations , de ce qui se pratique en divers pays.

Or le résultat des informations prises dans l'étranger est celui-ci. A Basle le boulanger a pour son travail & son profit $2\frac{3}{4}$ de deniers par livre de pain ; mais le bois y est d'une excessive cherté. A Paris , nonobstant les grands droits que paye le boulanger , il n'a que 4 deniers par livre , ce qui revient à dix baches

par muids mesure de Berne *. A Leypsic, sur une mesure de 140 à 150 lb. de froment, les boulangers ont 22 baches, ce qui revient à 13 baches $3\frac{1}{2}$ cruches pour cinq mesures de Berne, & notez qu'ils n'ont que 12 baches pour la mesure de seigle, enforte que leur profit est très-mince sur cette espèce de grains. A Zoffingue ils ont 18 baches outre le son, pour pétrir 180 à 200 lb. de farine. D'où il suit, que les boulangers de Berne, à qui l'on adjuge 15 baches pour cinq mesures d'épautre, pesant environ 95 lb. au poids de 17 onces; & les boulangers de Lausanne à qui l'on compte pour salaire $12\frac{1}{4}$ cruches, pour une mesure de 22 lb. au poids de marc, sont plus favorisés que les boulangers de tous les lieux dont on a fait mention.

J'ajoute ici une note, qui m'est fournie par un seigneur membre de l'Etat, qui a beaucoup travaillé sur ces matières. Le salaire du boulanger est trop fort, dit-il, à 15 bach. pour cinq mesures, il est sûr que ceux du pays se contenteroient à 10 baches, d'autant plus qu'il leur reste le son, & les recoupes du pain blanc, ce qui vaut au moins 3 à 4 baches, desorte que les boulangers de Berne ont au moins 18 à 19 baches par cinq mesures de grain. Ils n'ont pas laissé que de se plaindre, & ils ont obtenu cette année le

* Le muid de Berne pèse 95 lb. Dix baches font 30 sols de France.

nouveau règlement dont j'ai fait mention, qui accorda quelques douceurs aux boulangers de la capitale. Leur salaire proprement n'est pas changé, on leur paye toujours 15 baches pour pétrir & pour cuire la farine de 5 mesures de bled, mais ils ont quelque chose de bon sur la quantité de pain qu'ils doivent rendre, à proportion de la farine qu'on leur donne à pétrir, aussi bien que sur la taxe proportionnelle du pain, qui est un peu plus forte par le dernier tarif, relativement au prix du grain.

Si l'on calcule d'après les expériences dont je parle dans ce mémoire, puisque cinq mesures d'épautre ont rendu en toutes farines 85 lb., & en pain moyen environ 119 lb., il est certain que le salaire du boulanger, sera bien au-dessus des 15 baches supposés par le règlement; mais sans nous tenir à la précision des expériences, supposons seulement 82 lb. de toutes farines, & 112 lb. de pain en miches de 4 lb., ce qui certainement est au-dessous du produit réel, il est aisé de voir que non-seulement le dernier tarif, mais encore celui de 1771, dont les boulangers ont obtenu la correction, accordoit au boulanger un salaire beaucoup plus fort que les 15 baches par mesure.

La mouture payée en argent est $\frac{1}{24}$ du prix du grain, mais le son paye la moitié de la mouture. Il en coûte au particulier pour le four environ $5\frac{1}{2}$ baches pour cinq mesures,

ainsi tout le salaire du boulanger au-delà des cinq baches & demi, est autant d'économisé pour le particulier qui fait son pain. Je vais donc établir quelques calculs sur cet article, & comparer le bénéfice qui est accordé au boulanger par l'un & par l'autre tarif, en fait de pain moyen, qui se fait de toutes farines.

A 15 baches la mesure, le grain coute 75 baches les cinq mesures, ajoutez $6\frac{1}{4}$ cruches pour la mouture après le son déduit, la farine coute un peu plus de 76 baches 2 cruches. Or 28 miches de 4 lb. à 14 cruches la miche, suivant l'un & l'autre tarif, font 98 baches. Et ainsi le boulanger a 21 baches 2 cruches pour son salaire & ses fraix.

A 18 baches la mesure, le grain coute 90 baches, la demi mouture $7\frac{1}{2}$ cruches, la farine revient donc à 91 baches $3\frac{1}{2}$ cruches. Les 28 miches à 16 cruches suivant le tarif de 1771, font 112 baches, par conséquent 20 baches $\frac{1}{2}$ cruche pour le boulanger, & suivant le nouveau tarif qui taxe ces miches $16\frac{1}{2}$ cruches, le boulanger a 23 baches $2\frac{1}{2}$ cruches.

A 27 baches la farine revient à 138 baches ce qui donne au boulanger 23 baches suivant le tarif de 1771, & 26 baches 2 cruches suivant le dernier tarif.

A 36 baches, le tarif de 1771, donne au boulanger 26 baches 1 cruche, & le dernier 29 baches 3 cruches.

A 40 baches, le tarif de 1771, donne 27 baches 1 cruche, & le dernier 30 baches 2

cruches. Il paroît par ces calculs que le boulanger est abondamment payé, même par le tarif duquel ils ont sollicité la correction, & que le particulier trouve bien son compte à faire le pain chez lui. Il arrivera peut-être qu'un muids de farine pétri dans la maison ne donnera pas exactement les 112 lb. de pain, mais il en fera d'autant mieux cuit, & d'autant plus nourrissant, je n'estime donc pas que ce soit une perte.

Si donc je prens pour règle le tarif de Lausanne, où le bois est plus cher qu'en aucun autre lieu du Pays-de-Vaud, & où l'on adjuge aux boulangers le même salaire qui est accordé dans la capitale aux boulangers chez qui le particulier fait pétrir la farine, ceux des autres villes n'auront pas à se plaindre, d'autant moins que dans l'établissement de mes tables pour le prix du pain dans chaque lieu, j'ai soin, même quand le bled est au plus bas prix, de leur réserver à une couple de deniers près leur juste salaire, que j'augmente insensiblement de quelque chose, à mesure que le bled augmente de prix.

Au surplus je n'établis pas mes tarifs par cruches & demi cruches seulement, j'en ai dit plus haut la raison, le fait seroit trop grand, j'ai préféré le calcul par deniers de nos florins, qui sont exactement les mêmes que les deniers argent de France, dont 36 font le bache, sur lequel se règlent les divers prix du grain. C'est sur ce pied-là que sont très-sagement éta-

blis les tarifs de Lausanne & de Morges, par cruches & demi cruches, par sols & par quarts, ce qui donne la plus grande approximation possible, du juste prix auquel devoit se vendre la livre du pain.

Je n'ignore pas qu'en taxant ainsi en petites monnoyes qui n'existent point, l'acheteur est quelquefois dans le cas de payer un peu plus; mais cette perte qui ne va jamais bien loin, peut toujours s'éviter en achetant trois livres de pain à la fois; au lieu que si l'on taxe de demi cruche en demi cruche, qui est la plus petite des monnoyes effectives, & qui vaut quatre deniers & demi, la surtaxe ou le défaut de taxe tombent également, & sur celui qui ne prend qu'une seule livre de pain, & sur celui qui en achète une grosse provision. Rien n'est plus ordinaire à Morges, que de taxer par quarts, qui font le quart du sol, valant trois deniers, & dont trois font le cruche. Si, par exemple, le pain est taxé onze quarts, trois livres coûteront onze cruches, quoiqu'une seule livre séparée se vende quatre cruches.

Mais ce ne seroit servir le public qu'à demi, de lui donner des tarifs tout faits, si l'on ne mettoit pas le lecteur intelligent sur la voye, en sorte que toute personne qui fait calculer, & à qui l'on indique le prix du bled, puisse établir lui-même ces tarifs, les pousser plus loin, les varier, & les changer à volonté. Je

dois donc mettre le lecteur au fait de la méthode que j'ai suivie pour établir ces tarifs.

Et d'abord puisque le tarif de Lausanne étoit la règle sur laquelle je voulois établir tous les autres, il étoit indispensable pour garder l'exacte uniformité, que je m'assurasse au juste de la contenance proportionnelle des mesures de chaque lieu. Le mesurage au grain ne m'auroit donné que des incertitudes, soit par la différence de pesanteur spécifique des divers fromens, soit par le plus ou le moins d'habitude & d'habileté du mesureur. Les contenances géométriques de Willomet n'étoient rien moins qu'assurées; mais j'ai obtenu de Monsieur l'Ohmgeltrrer Manuel la contenance à l'eau mesurée avec l'exactitude la plus scrupuleuse.

C'est sur cette indication bien assurée, que j'ai établi la table de comparaison, où l'on trouve indiquée en huit colonnes à côté du nom de chaque lieu, 1°. la contenance à l'eau de la mesure à grains du dit lieu, en marcs, onces, deniers, & grains. 2°. La contenance géométrique, calculée sur celle exactement vérifiée de la mesure de Berne. 3°. La contenance en froment, calculée sur la proportion supposée de 44 marcs pour la mesure de Lausanne, ce qui est le poids très ordinaire du bon froment, comme on peut le voir par la table, où le septier de Paris est indiqué dans la même proportion, comme devant peser $238\frac{1}{3}$ lb. On trouve ensuite 4°, 5°, &

6°. les produits en pain blanc d'une mesure de froment, savoir le produit après déduction faite du salaire du meunier, qui est censé prendre la vingt-quatrième partie du grain; puis le même produit après déduction faite encore de $\frac{7}{43}$ pour le salaire du boulanger, tel qu'il est réglé à Lausanne au prix moyen du bled. Enfin les deux dernières colonnes indiquent 7°. & 8°. le salaire du boulanger évalué en argent par deniers & par cruches, lequel salaire dans les tarifs varie quelque peu à mesure que le bled change de prix, parce que dans la grande cherté, le boulanger ne doit pas tirer les $\frac{7}{43}$ du grain, ce qui seroit un salaire exorbitant, il est juste cependant, qu'il soit payé de telle manière, que son salaire en argent augmente de quelque chose avec le prix du bled.

Ces principes une fois posés, voici la méthode que je suis pour l'établissement de mes tarifs. Je suppose qu'il s'agisse d'en donner un pour la ville d'Yverdon. Je vois par la table de la contenance des mesures, qu'un quarteron de froment à la mesure d'Yverdon pèse environ 320 onces; qu'après le moulin payé, cette quantité de froment doit donner au boulanger 313 onces de pain blanc; & qu'il lui vient cent deniers pour son salaire. Je demande maintenant à quel prix doit être la livre du pain blanc, quand le froment se vend 12 baches le quarteron.

Pour trouver le prix que je cherche, je

dis, le bled se vend 12 baches, qui font en deniers 432, ajoutons 100 deniers pour le salaire du boulanger, c'est en tout 532 deniers, qui seront le juste prix de 313 onces de pain blanc. Mais je veux savoir le prix d'une livre, qui est à Yverdon de 17 onces, je fais donc cette règle de trois. Si 313 onces de pain content 532 deniers, combien couteront 17 onces? La règle me donne en réponse pour quatrième terme, $28\frac{280}{313}$ de deniers, & approximation 2 fols & demi cruche, soit $28\frac{1}{2}$ deniers.

Mais si l'on demande à quel prix doit être la livre du pain, quand le froment se vend au prix excessif de 36 baches, il faut bien se garder de tripler la taxe, puisque le salaire du boulanger s'y trouvant compris, on tripleroit mal à propos son salaire au préjudice de l'acheteur. Mais si l'on ajoutoit aux 36 baches que le bled coute, le même salaire de 100 deniers, le boulanger seroit en souffrance, puisqu'alors il travaille sur de plus grands fonds, & qu'il est exposé à de plus grands risques.

Je cherche donc à concilier l'intérêt du vendeur, & celui de l'acheteur; pour cet effet, au lieu d'ajouter aux 36 baches que coute le bled, seulement 100 deniers pour le boulanger, j'y ajoute 117 deniers, ce qui fait une augmentation de 17 pr. $\frac{9}{10}$ de salaire, & la règle de trois me donne $76\frac{233}{313}$ de deniers pour le prix du pain, & par approximation $8\frac{1}{2}$ cru-

ches, soit $76\frac{1}{2}$ deniers, ce qui fait un cru-
che par livre de moins, que n'auroit donné
un tarif exactement proportionnel au prix du
bled.

Si l'on vouloit faire des tarifs, qui eussent
encore un plus grand degré de perfection, il
faudroit de plus avoir égard, comme on le
fait à Berne, à la grosseur des miches, qui
à proportion de leur volume souffrent moins
d'évaporation; il faudroit établir les calculs
des tarifs sur la quantité de pâte, d'où il ré-
sulteroit un tarif, par lequel les grosses miches
de plusieurs livres seroient taxées quelque cho-
se de moins en proportion.

C'est là une perfection de police, qui jus-
qu'à présent n'a point été connue dans le
Pays-de-Vaud, mais s'il se trouvoit quelque
conseil de ville, qui désirât de suivre à cet
égard l'exemple de la capitale, je me fais un
devoir de leur fournir les lumières, & les
principes qui peuvent les diriger dans leurs
opérations.

Par les expériences faites à Berne, il est
vérifié qu'après le moulin payé, 5 mesures
d'épautre pesant 95 lb., doivent rendre 74 lb.
de farine blanche, qui donnent 112 lb. de
pâte, de laquelle il se perd par l'évaporation
 $\frac{2}{8}$ de livre, soit 7 lods sur un pain d'une li-
vre, & $\frac{6}{16}$ de livre sur un pain de deux livres.
Que la même quantité d'épautre doit rendre
77 lb. de farine moyenne, qui donnent 122

lb. de pâte, de laquelle il se perd par l'évaporation $\frac{15}{16}$ de livre sur un pain de deux livres, & $\frac{14}{16}$ de livre, sur un de quatre livres.

Je demande donc, quel doit être sur le fondement de ces expériences, le ~~prix~~ du pain blanc, & celui du pain moyen, quand l'épautre se vend 15 baches la mesure. Pour cet effet, je dis, 5 mesures content 75 baches, ajoutons 15 baches pour le salaire du boulanger, ce fera pour les cinq mesures mises en pain 90 baches, soit 720 demi cruches. Et puisque ces cinq mesures doivent donner 112 lb. de pâte pour le pain blanc, je dis, si 112 lb. de pâte, ou plutôt si 3584 lods content 720 demi cruches, combien couleront 39 lods, qui sont la quantité de pâte nécessaire pour faire un pain d'une livre? La règle me donne en réponse, & pour quatrième terme $7\frac{2992}{3584}$, & comme la fraction passe la moitié, je la prens pour un entier, & je dis, que la livre du pain blanc doit se vendre 8 demi cruches. De même pour les miches de 2 lb., pour lesquelles on met 76 lods de pâte, je dis, si 3584 lods content 720 demi cruches, combien couleront 76 lods, & j'ai pour réponse 15 & $\frac{260}{3584}$, & ici, négligeant la fraction, je dis, qu'une miche de 2 livres de pain blanc doit se vendre 15 demi cruches *.

* Le tarif de 1774, porte 16 demi cruches, mais c'est une faveur faite au boulanger, qui n'empêche pas la précision des calculs sur lesquels on avoit établi la précédente ordonnance.

La méthode est la même quand il s'agit de taxer le pain moyen. Je fais que 95 lb. d'épautre doivent rendre 122 lb. de pâte, & je dis; si 122 lb. de pâte, soit 3904 lods content 720 demi cruches, combien couteront 77 lods, qui font la quantité de pâte nécessaire pour un pain moyen de 2 lb., la réponse est $14\frac{784}{3904}$, je néglige la fraction, & je dis, qu'un pain moyen de 2 lb. doit se vendre 14 demi cruches. De même pour les miches de 4 lb., qui prennent 150 lods de pâte, je dis, si 3904 lods content 720 demi cruches, combien 150? La réponse est $27\frac{2592}{3904}$, & prenant la fraction pour entier, je dis, qu'un pain moyen de 4 lb. doit se vendre 28 demi cruches.

Je mets ici en forme les quatre règles de trois, afin que le lecteur puisse voir d'un coup-d'œil les divers résultats.

3584. 720 :: 39. $7\frac{292}{3584}$ comptés pour 8.

76. 15 $\frac{960}{3584}$ comptés pour 15.

3904. 720 :: 77. $14\frac{784}{3904}$ comptés pour 14.

150. $27\frac{2592}{3904}$ comptés pour 28.

On peut observer par les exemples que je viens de donner de la méthode à suivre pour taxer le pain à proportion de la grandeur des miches, que la différence n'est pas toujours assez considérable, pour faire une différence dans le prix. Ainsi quand l'épautre se vend à Berne 15 baches la mesure, le pain blanc en miches d'une livre doit se vendre 8 demi cruches, tandis qu'une miche de deux livres ne

se vendra que 15 demi cruches; mais alors le moyen de 2 lb. se vendra 14 demi cruches, & les miches de 4 lb. au même prix, savoir 28 demi cruches; & il est à remarquer, que la fraction négligée d'un côté, se retrouve constamment de l'autre.

Il est aisé de comprendre, que si l'on veut porter l'exactitude d'un tarif, jusques à taxer différemment le pain à proportion de la grosseur des miches, il est nécessaire qu'elles soient toutes d'un poids uniforme, en livres entières; & sans fractions. C'est aussi ce qu'ordonne le règlement des boulangers à Berne, où les miches de pain blanc doivent être d'une ou de deux livres précisément; & celles de pain moyen, de deux ou de quatre livres sans fraction, avec cette explication, que le pain ait encore tout son poids le lendemain; car c'est une chose d'expérience, que le pain sortant du four pèse davantage, & que l'humidité qui s'exhale est une diminution de poids quand le pain est refroidi.

Je conçois qu'il n'est pas aisé au boulanger, de mesurer à l'œil avec cette précision; le poids des miches en pâte, & le degré d'évaporation qu'elles souffriront dans le four; mais l'habitude fait tout, & pour peu qu'un boulanger entende sa profession, il arrivera bientôt au point de précision qui lui est nécessaire. Cette règle d'ailleurs est admirable pour prévenir toutes sortes de friponneries.

Dans nos villes du Pays-de-Vaud, si je fais

prendre chez le boulanger cinq ou six miches de pain chaque fois, elles pèseront une fois 18 lb., une autre fois 19, une autre encore 20 ou 21 lb. Je puis avoir un domestique infidèle, ou un boulanger de mauvaise foi. Il est rare qu'on ait l'attention de peser les provisions qu'un domestique nous apporte, cependant si j'observe que mon emplette de pain, à en juger par la grosseur des miches, doit peser moins qu'on ne m'a indiqué, je m'avise de peser, & au lieu de 20 lb. que le pain devoit peser suivant l'indication, je n'en trouve que 18. Incontinent je fais appeler le boulanger, il proteste avoir livré 20 lb. bien pesées, ou s'il convient de n'avoir livré que 18 lb., il assure qu'on ne lui a payé que ces 18 livres. Grande altercation entre le boulanger & le domestique, & au bout il est impossible de savoir, qui des deux a fait la friponnerie.

Il n'en est pas ainsi dans la capitale, car 1°. le boulanger ne peut pas désavouer le pain qu'il a vendu, puisqu'il est obligé d'y mettre sa marque. 2°. Comme les miches doivent être précisément d'une, de deux, ou de quatre livres, il ne peut y avoir ni équivoque, ni méfentendu. Je fais prendre 20 lb. de pain chez le boulanger, & je demande 10 miches d'une livre, & 5 de deux livres. Si l'on apporte une miche de moins, l'erreur saute aux yeux. Si j'ai le nombre de miches, & que je n'aye pas mon poids, je m'en prens au

boulangier, & celui-ci ne peut point rejeter la faute sur un autre. Pour ce qui est de la qualité du pain, & du degré de cuisson, les défauts sur ces deux points sont très-ordinaires, & je n'y connois d'autres remèdes que la vigilance d'une bonne police. Il faut de bons réglemens, mais il faut sur-tout une bonne exécution des ordonnances.

J'ai rempli la tâche que je m'étois imposée, & je souhaiterois avoir pû la remplir à la pleine satisfaction du lecteur, & sur-tout à l'instruction & à l'utilité du public. Je sens toute l'imperfection de ce mémoire, il me manquoit une chose bien essentielle, la connoissance de la mécanique, pour juger du bon ou du mauvais état des moulins, pour indiquer les vices de construction, les défauts à corriger dans les artifices, les négligences à éviter dans la conduite des moulins, & mille autres choses nécessaires à savoir, pour amener à la plus grande perfection, un art qui intéresse si fort l'humanité. Toutes ces choses sont entièrement hors de ma sphère, mais s'il se trouvoit quelqu'un, qui joignit à la science du calcul, l'intelligence de la mécanique, & qui voulut s'occuper de ces objets importants, il pourroit suppléer à mon défaut, & son travail seroit d'une grande utilité au public. En attendant, c'est toujours une consolation pour nous, de savoir que nous faisons aussi bien que nos voisins, ils se perfectionneront encore, & s'ils nous devancent un jour,

nous

nous profiterons de leurs lumières & de leurs découvertes.

J'ose espérer aussi que mon travail, quoi qu'imparfait, ne fera pas inutile. Tout économe de bon sens, s'il veut s'en donner la peine, verra aisément par le résultat de mes expériences, si la mouture va bien, ou s'il est en perte, soit par l'ignorance, soit par la friponnerie du meunier. Les conseils des villes trouveront dans ce mémoire, des précautions indiquées pour assujettir les meuniers à une bonne règle, quoiqu'il y ait aussi bien des choses qui demanderoient l'autorité supérieure de la haute police. Les marchands de bled, & tous ceux qui ont à recevoir ou à livrer du grain à différentes mesures, trouveront des calculs tout faits, pour la réduction des prix, en suivant la proportion de chaque mesure.

Et pour ce qui est des taxes du pain, les magistrats de police trouveront ces taxes suivant le tarif de Lausanne, qui est le meilleur tarif à moi connu, réduites à l'usage de chaque ville, suivant la proportion combinée des mesures & des poids dans chaque lieu. Et quoique les tarifs de la ville de Lausanne m'aient servi de fondement pour mes calculs, je les donne ici, non pas copiés simplement d'après la table du magistrat, mais tant soit peu corrigés en quelques articles, où il m'a paru que l'égalité & la juste proportion n'étoient pas exactement observées. D'ailleurs les tarifs de Lausanne & tous les autres indi-

quent simplement les prix de vente, au lieu que les miens sont établis de manière à présenter les fondemens de la taxe, & la valeur précise du pain en deniers, & millièmes, ce qui est une fraction que l'on peut regarder comme infiniment petite.

Tous ces matériaux ne laissent pas que d'être des secours utiles, qui tendent indirectement au moins, à la perfection de la mouture & de la boulangerie, & qui peuvent contribuer à nous faire tirer de nos denrées, le parti le plus avantageux qu'on en puisse tirer dans l'état actuel des choses.



EXPÉRIENCES DE MOULIN ET DU FOUR.

Faites en différens endroits, avec des tables pour le prix du grain en divers lieux; suivant la contenance des mesures, avec divers tarifs pour le prix du pain blanc, suivant les proportions des mesures & des poids en chaque lieu.

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

LES expériences que je donne ici, ne sont rien moins que des modèles qui puissent servir de règle. Je sais qu'elles sont très-imparfaites. J'ai fait moudre sans autre précaution que celle d'envoyer un domestique au moulin, & souvent je m'en suis rapporté au meunier.

Mais comme mon but étoit, principalement, de comparer le produit de notre mouture, avec la mouture économique si vantée de Paris, s'il se trouve par mes expériences faites *grasso modo*, que j'aye pu tirer de mes moutures, autant & plus de farine & de pain, que les maîtres de l'art en France, il est démontré que nos moulins sont en général sur un assez bon pied.

La page à gauche présente le verbal des expériences, celle à droite les divers résultats, en proportions calculées sur 240 l. de grains, qui est le poids supposé par les auteurs économiques pour le septier de froment mesure de Paris.

NB. Mes expériences ayant été faites pour le plus grand nombre à Vevay, où l'on se sert du poids de 18 onces, le verbal des expériences pour Vevay & les environs, est au poids de 18 onces. Mais cela ne change rien au calcul des proportions, qui sont établies sur le poids de marc.

Vevay au moulin d'enhaut.

1. Le 13 Mai 1771, j'ai fait moudre $90\frac{1}{2}$ lb. de froment, qui ont rendu $66\frac{1}{2}$ lb. de farine, $9\frac{3}{8}$ recoupes, $13\frac{1}{2}$ fon, 1 lb. $\frac{1}{8}$ déchet.
10 lb. toutes farines ont donné $12\frac{3}{4}$ lb. de pain. Toute la mouture 96 lb. 14 onces.
2. Le 3 Septembre 1771, $23\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon, $\frac{1}{4}$ déchet.
24 lb. très-beau pain moyen.
3. Le même jour $72\frac{1}{2}$ lb. de froment nouveau m'ont rendu $55\frac{1}{4}$ lb. farines, 4 lb. 4 recoupes, 10 lb. $6\frac{1}{2}$ fon, 2 lb. 12 déchet.
14 lb. toutes farines ont donné $18\frac{1}{4}$ lb. beau pain moyen. Le tout 77 lb. 10 onces.
4. Le 18 Septembre 1771, $23\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau m'ont rendu 19 lb. toutes farines, 4 lb. fon, $\frac{1}{4}$ déchet.
 $23\frac{1}{2}$ lb. très-beau pain moyen.
5. Le 9 Octobre 1771, $215\frac{3}{4}$ froment ont rendu $176\frac{1}{2}$ lb. farine, $7\frac{7}{8}$ lb. groffières recoupes, $27\frac{1}{2}$ fon, $3\frac{3}{8}$ lb. déchet.
 $20\frac{1}{2}$ lb. toutes farines ont donné 27 lb. pain moyen un peu inférieur, quoique le pain de pure farine fût presque blanc.
Toute la farine rend en proportion 242 lb. 15 onces de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
176. 6 24.	14	201. 4 35.	12 3.		256. 10.
		196. 2 41.	5 2.	9	247. 12.
182. 15 13.	15	196. 14 34.	5 8. 13		257.
		196. 2 41.	5 2.	9	242. 9.
196. 5 8.	13	205. 2 30.	9 4.	5	270. 7½.

Vevay au moulin d'enhaut.

6. Le 9 Décembre 1771, 95 lb. 14 onces de froment ont rendu 73 lb. 8 onces farine, 9 lb. 16 recoupes, 12 lb. fon, déchet 8 onces.

24 lb. fine farine ont donné 29 $\frac{3}{4}$ lb. beau pain moyen.

Toute la mouture 103 lb. 5 onces.

7. Le 19 Décembre 1771, 187 $\frac{3}{4}$ lb. froment nouveau ont rendu 149 $\frac{3}{4}$ lb. de farine, 7 $\frac{7}{8}$ lb. recoupes, 25 $\frac{3}{4}$ lb. fon, 4 $\frac{3}{8}$ lb. déchet.

18 lb. pure farine ont donné 23 $\frac{3}{4}$ lb. beau pain moyen. Toute la mouture 208 lb.

8. Le 26 Décembre 1771, 143 lb. froment nouveau ont rendu 101 lb. farine, 20 lb. recoupes, 18 $\frac{1}{3}$ lb. fon, 3 $\frac{2}{3}$ lb. déchet.

33 lb. toutes farines ont donné 42 $\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Le tout 155 lb. 15 onces.

9. Le dit jour, 161 $\frac{3}{4}$ lb. froment ont rendu 122 $\frac{1}{2}$ lb. farine, 12 lb. recoupes, 25 lb. fon, 2 $\frac{1}{4}$ lb. déchet.

18 lb. toutes farines ont donné 24 lb. de pain presque blanc. Toute la mouture 179 $\frac{1}{3}$ lb.

10. Le 2 Septembre 1772, 24 $\frac{1}{4}$ lb. froment nouveau recueilli du bled de Sardaigne, ont rendu 17 $\frac{1}{2}$ lb. farine, 4 $\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 1 $\frac{3}{4}$ lb. de fon, $\frac{1}{2}$ lb. déchet.

La fine farine ayant donné 22 $\frac{7}{8}$ lb. de pain, le tout auroit fait 28 lb. 12 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
184. 124.	12	208. 13	30. 21.	1	258. 2.
191. 610.	11	201. 7	32. 15	5. 10	265. 15.
169. 933.	9	203. 2	30. 12	6. 2	261. 9.
181. 1217.	13	199. 9	37. 23.	5	266. 2.
173. 344.	8 ⁵ / ₈	217. 11 ⁵ / ₈	17. 54.	15 ³ / ₈	283. 11 ¹ / ₃

Vevey au moulin d'en haut.

11. Le 26 Novembre 1772, 98 lb. 3 onces froment ont rendu 77 lb. $4\frac{1}{2}$ farine; 6 lb. $12\frac{1}{2}$ recoupes, 12 lb. $11\frac{1}{2}$ son, 2 lb. $2\frac{1}{2}$ déchet. 24 lb. farine ont donné $31\frac{3}{8}$ lb. de pain. Le tout 109 lb. $13\frac{1}{2}$ onces.

12. Le 10 Décembre 1772, 100 lb. froment ont rendu 76 lb. farine, $8\frac{1}{8}$ lb. recoupes, $13\frac{1}{4}$ lb. son, $2\frac{5}{8}$ lb. déchet.

12 lb. fine farine ont donné $14\frac{7}{8}$ lb. pain moyen, pas beau, 16 lb. farine & 4 lb. recoupes ont donné $25\frac{3}{4}$ lb. pain tout noir. Toute la mouture 106 lb. 15 onces.

13. Le 4 Février 1773, $48\frac{1}{4}$ lb. froment ont rendu 38 lb. farine, 4 lb. recoupes, $6\frac{1}{4}$ lb. son, 0 déchet. 16 lb. farine ont donné $20\frac{5}{8}$ lb. de pain. 14 lb. toutes farines ont donné 17 lb. de pain. $8\frac{1}{2}$ lb. farine, & 2 lb. de recoupes, $13\frac{1}{2}$ lb. de pain. La mouture entière en combinant la proportion des trois fournées auroit donné 53 lb. 1 once.

14. Le 18 Février 1773, $48\frac{5}{8}$ lb. froment ont rendu $37\frac{3}{4}$ lb. farine, $5\frac{5}{8}$ lb. recoupes, $5\frac{1}{4}$ lb. son, 0 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné $19\frac{1}{4}$ lb. pain. 15 lb. fine farine ont donné 20 lb. Toute la mouture dans la proportion des deux fournées revient à $56\frac{3}{4}$ lb.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
187. 13	16. 5	204. 2	30. 11	5. 3	266. 13.
182. 6	19. 8	201. 14	31. 13	6. 5	256. 6 $\frac{1}{2}$.
189.	19. 14 $\frac{1}{2}$	208. 14 $\frac{1}{2}$	31. 1 $\frac{1}{2}$	0.	263. 13.
186. 5	27. 12	214. 1	25. 15	0.	280. 2.

Veray au moulin d'enhaut.

15. Le 12 Mars 1773, 187 lb. 3 onces fro-
 ont rendu 139 lb. $15\frac{7}{8}$ farines; 15 lb. $4\frac{8}{8}$
 recoupes, 28 lb. 3 fon, 3 lb. $15\frac{1}{2}$ déchet.
 15 lb. toutes farines ont donné 18 $\frac{3}{4}$ lb.
 de pain. Le tout 194 lb.

16. Le 15 Juin 1773, 185 $\frac{1}{4}$ lb. froment ont ren-
 du 150 $\frac{1}{8}$ lb. farine, 12 $\frac{1}{4}$ lb. recoupes, 19 $\frac{1}{4}$
 lb. fon, 3 $\frac{1}{8}$ lb. déchet. 15 lb. toutes fari-
 nes ont donné 20 lb. 3 onces de pain. Le
 tout 218 lb. $5\frac{1}{2}$ onces.

17. Le 24 Novembre 1773, 92 lb. froment nou-
 veau ont rendu 67 lb. 2 onces farines, 8
 lb. 11 $\frac{1}{4}$ recoupes, 14 lb. 2 $\frac{1}{4}$ fon, 2 lb. 2 $\frac{1}{2}$
 déchet. 15 lb. toutes farines ont donné 20
 lb. 2 $\frac{1}{2}$ onces. Le tout 191 lb. 12.

18. Le 10 Janvier 1774, 191 lb. 14 onces fro-
 ment nouveau ont rendu 154 lb. 16 onces
 farine, 10 lb. 8 recoupes, 22 lb. 14 fon,
 3 lb. 12 déchet. 15 lb. toutes farines ont
 donné 19 lb. 14 onces de pain. Toute la
 mouture 218 lb.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
179. $5\frac{2}{3}$	19. 9	198. $14\frac{2}{3}$	36. $1\frac{1}{3}$	5.	248. 12.
194. 8	15. 14	210. 6	24. 15	4. 11	282. $13\frac{1}{2}$
175. $1\frac{1}{4}$	22. 8	197. $9\frac{1}{4}$	36. $13\frac{3}{4}$	5. 9	265. $3\frac{1}{2}$
193. $13\frac{1}{2}$	13. 1	206. $14\frac{1}{2}$	28. 84	$9\frac{1}{2}$	273. 15.

Vevay au moulin du milieu.

19. Le 25 Janvier 1760, 89 lb. froment ont rendu 64 lb. farine, 17 lb. recoupes, $4\frac{1}{4}$ lb. fon, $3\frac{3}{4}$ lb. déchet.
20. Le 21 Février 1760, 89 lb. froment ont rendu 60 lb. farine, 19 lb. recoupes, 9 lb. fon, 0 déchet.
21. Le 22 Octobre 1760, 276 lb. froment ont rendu 182 $\frac{3}{4}$ lb. farine, 57 lb. recoupes, 24 lb. fon, $12\frac{1}{4}$ lb. déchet.
22. Le 22 Mars 1763, 556 lb. froment ont rendu 390 lb. farine, 80 lb. recoupes, 21 lb. fon remoulu pour les poulets, 42 lb. fon grossier, 23 lb. déchet.
23. Le 14 Mai 1771, 90 $\frac{1}{2}$ lb. froment ont rendu 64 lb. farine, $9\frac{3}{4}$ lb. recoupes, $12\frac{3}{8}$ lb. fon, $4\frac{3}{8}$ lb. déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 13 $\frac{1}{4}$ lb. de pain. Toute la mouture 97 $\frac{2}{3}$ lb.
24. En Septembre 1771, maître Pilet ferrurier a fait moudre 94 $\frac{1}{2}$ lb. froment nouveau, qui ont rendu 76 lb. farine, 13 $\frac{1}{4}$ lb. fon, $5\frac{1}{4}$ lb. déchet. 62 $\frac{1}{4}$ lb. farine ayant donné 80 lb. de pain, toute la mouture suivant la proportion auroit donné 97 lb. 12 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
172. $9\frac{1}{3}$	45. $13\frac{2}{3}$	218. 7	11. 7	10. 2	
164. 8	51. 4	215. 12	24. 4	0.	
158. $14\frac{1}{2}$	49. 9	208. $7\frac{1}{2}$	20. 14	$10. 10\frac{1}{2}$	
168. $5\frac{1}{2}$	34. $8\frac{1}{2}$	202. 14	27. 3	9. 15	
169. $11\frac{1}{2}$	25. 14	195. $9\frac{1}{2}$	32. 13	$11. 9\frac{1}{2}$	259.
		193.	13. $10\frac{1}{2}$	$13. 5\frac{1}{2}$	24. 80.

Vevay au moulin du milieu.

25. Le 29 Septembre 1773, j'ai fait moudre 95 lb. 5 onces froment nouveau, qui ont rendu 69 lb. 13 $\frac{1}{2}$ fine farine, 14 lb. 11 $\frac{1}{2}$ recoupes, 9 lb. 13 $\frac{1}{2}$ son, 1 lb. 2 $\frac{3}{4}$ déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 2 $\frac{1}{4}$ de pain, beau moyen. Toute la mouture 113 lb. 4 onces.
26. Le dit jour, 24 $\frac{1}{2}$ lb. de gros bled, soit Mays, ont rendu 22 lb. farine, 1 lb. 17 onces son, 10 onces déchet.
27. Le 14 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 82 lb. 2 onces farine, 23 lb. 15 recoupes, 10 lb. 13 son, 1 once déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 19 lb. 9 onces de pain. Toute la mouture 137 lb. 13.
28. Le 15 Janvier 1774, 116 lb. 13 onces froment nouveau, ont rendu 85 lb. 3 onces farine, 19 lb. 15 recoupes, 11 lb. 13 son, point de déchet. 15 lb. toutes farines ont rendu 20 lb. 1 $\frac{1}{2}$ onces de pain. Toute la mouture 140 lb. 11 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
175. 11	36. 13 $\frac{1}{2}$	212. 8 $\frac{1}{2}$	24.	9 2. 14 $\frac{1}{2}$	285. 3.
		215. 8	19.	1 5. 7	
168. 13	49.	217. 13	22.	1 2	283. 3.
175. 2	40. 12 $\frac{1}{2}$	215. 14 $\frac{1}{2}$	24.	1 $\frac{1}{2}$ 0.	289. 2.

Vevay à deux moulins.

Moulin d'en bas.

29. Le 14 Mai 1771, j'ai fait moudre $90\frac{1}{2}$ lb. froment, qui ont rendu 58 lb. 14 onces farine, 18 lb. 8 recoupes, 11 lb. 8 fon., 1 lb. 15 déchet. 10 lb. toutes farines ont donné 12 lb. $14\frac{1}{2}$ onces pain moyen. Toute la mouture 99 lb. en proportion.

30. En Septembre 1771, Mr. Raujoux de Vevay a fait moudre 234 lb. froment nouveau, qui ont rendu 184 lb. farine, 10 lb. recoupes, 35 lb. fon., 5 lb. déchet. Les 184 lb. farine ont donné 247 lb. beau pain moyen. C'est pour le tout dans la proportion 260 lb. 8 onces.

Moulin hors de ville riére Corsier.

31. Le 17 Décembre 1772, j'ai fait moudre 24 lb. de froment, qui ont rendu $18\frac{5}{8}$ lb. farine, $1\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 2 lb. $14\frac{1}{2}$ fon., 1 lb. $1\frac{1}{4}$ déchet. $12\frac{5}{8}$ lb. farine ont donné $16\frac{1}{2}$ lb. pain moyen ordinaire, 6 lb. farine, & $1\frac{1}{2}$ lb. recoupes ont donné $9\frac{5}{8}$ lb. pain noir beau. Toute la mouture a donné $26\frac{1}{8}$ lb.

Propor-

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine farine.	Recoupes.	Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
155. 14	48. 14 $\frac{1}{2}$	204. 12 $\frac{1}{2}$	30. 5 $\frac{1}{2}$	4. 14	262. 8 $\frac{2}{3}$
188. 12	10. 4	199.	35. 14	5. 2	267. 2.
186. 4	15.	201. 4	28.	110. 11	261. 4.

Vevay de bled étranger.

Moulin d'en haut.

32. Le 18 Mars 1771, Mr. l'hospitalier Eck de Vevay a fait moudre 93 lb. froment de Piémont, qui ont rendu $64\frac{1}{2}$ lb. farine, $13\frac{1}{4}$ lb. recoupes, 12 lb. son, $3\frac{1}{4}$ lb. déchet.
33. Moulin du milieu, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 65 lb. farine, $17\frac{1}{4}$ recoupes, 8 lb. son, $2\frac{3}{4}$ déchet.
34. Moulin d'en bas, le même, du même bled. 93 lb. ont rendu 74 lb. farine, $4\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 12 lb. son, $2\frac{1}{2}$ lb. déchet.
35. Même moulin. Le 25 Avril 1771, j'ai fait moudre 23 lb. 4 onces froment de Piémont, qui ont rendu 3 lb. 7 onces fleur de farine prélevée, 18 lb. farine pour faire du pain, 1 lb. 15 onces son, point de déchet. Les 18 lb. farine ont donné 24 lb. beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion $28\frac{1}{2}$ lb.
36. Même moulin. Le 30 Avril 1771, $46\frac{1}{4}$ lb. froment de Piémont ont rendu $43\frac{3}{4}$ lb. farine, $2\frac{1}{4}$ lb. son, $\frac{1}{4}$ lb. déchet. $56\frac{1}{8}$ lb. pain presque noir.

NB. L'évaporation des miches de cette fournée a si fort varié, que sur 16 onces de pain, l'évaporation de quelques miches est allée jusques à 4 & à 5 onces, tandis que d'autres miches de même grosseur n'ont évaporé que $3\frac{2}{3}$ onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
166. 7 34.	3	200. 10 31.	8.	6	
167. 12. 44.	8	212. 4 20.	10 7.	2	
191.	11.	9 202. 9 31.	6.	7	
		221. 1 18.	15 0.		294. 9.
		227.	11. 11 1.	5	291. 4.

Vevay de bled étranger.

Moulin d'en bas.

37. Le 3 Mai 1771, 46 lb. froment de Piémont ont rendu 41 lb. farines, 3 lb. 14 $\frac{1}{2}$ son, 1 lb. 3 $\frac{1}{2}$ déchet. La moitié de cette farine a donné 27 $\frac{1}{4}$ lb. pain moyen ordinaire. L'autre moitié 27 $\frac{1}{2}$ lb. pain moyen plus beau. Toute la mouture 54 $\frac{3}{4}$ lb. de pain.

38. Le même jour, au même moulin, Mr. le Capitaine Perdonet de Vevay a fait moudre 23 $\frac{1}{4}$ lb. froment de Piémont, qui ont rendu 10 $\frac{1}{4}$ lb. fine fleur de farine, 9 $\frac{3}{4}$ lb. belle farine moyenne, 3 lb. son, $\frac{1}{4}$ lb. déchet. Les 9 $\frac{3}{4}$ lb. farine moyenne ont donné 13 $\frac{1}{4}$ lb. très-beau pain moyen. Toute la mouture dans la proportion auroit donné 27 lb. 3 onces.

39. Le même jour, au même moulin, le même Mr. Perdonet a fait moudre 45 lb. froment de Piémont criblé, qui ont rendu 41 $\frac{1}{2}$ lb. farine, 3 lb. son, $\frac{1}{2}$ lb. déchet. 18 lb. de cette farine ont donné 24 $\frac{1}{2}$ lb. pain moyen un peu inférieur. Le tout auroit donné 56 $\frac{1}{2}$ lb.

40. Moulin d'enhaut. Le 8 Avril 1772, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut, 22 $\frac{1}{2}$ lb. froment du grenier, bled de Sicile, qui ont rendu 20 $\frac{1}{2}$ lb. toutes farines, 26 $\frac{1}{4}$ lb. pain noir, beau.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		213. 15	19. 13	6. 4	285. 10.
		206. 7	31.	2. 9	280. 7.
		221 $\frac{1}{3}$.	16.	2 $\frac{2}{3}$.	301 $\frac{1}{3}$.
		218 $\frac{2}{3}$.			280.

Vevay de bled étranger humecté.

41. Juin 1771, Mr. Roffier négociant à Vevay a fait moudre 340 lb. froment de Sicile, humecté jusques au poids de 365 lb. Cette mouture a rendu 251 lb. fine farine, 52 lb. belles recoupes, 51 lb. son. 19 $\frac{1}{4}$ lb. fine farine ont donné 25 lb. beau pain blanc. 12 lb. recoupes ont donné 15 $\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Le tout auroit donné 393 lb. de pain.
42. Le 15 Juin 1771, j'ai fait moudre au moulin d'enhaut 94 lb. 15 onces froment de Barbarie, reçu du château de Nion, humecté jusqu'à 99 lb. 6 onces. Cette mouture a rendu 77 lb. 1 $\frac{1}{2}$ fine farine très-belle, 7 lb. 3 $\frac{1}{2}$ très-belles recoupes, 12 $\frac{1}{4}$ lb. son. 22 lb. toutes farines ont donné 29 $\frac{1}{8}$ lb. très-beau pain moyen. Le tout revient à 111 lb. 10 onces.
43. Le 6 Juillet 1771, au même moulin, 167 $\frac{1}{2}$ lb. froment de Cagliari, venu aussi de Nion, humecté jusqu'à 179 lb. ont rendu 142 $\frac{5}{8}$ lb. fine farine, 14 lb. recoupes, 18 $\frac{5}{8}$ lb. son. 42 lb. toutes farines ont donné 55 $\frac{7}{8}$ lb. beau pain moyen. C'est pour le tout 208 lb. 5 onces.
44. Le 5 Juin 1772, au même moulin, 115 $\frac{1}{2}$ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 122 lb. 3 onces, ont rendu 91 lb. 13 $\frac{1}{2}$ farine, 13 lb. recoupes, 14 lb. 15 son, 78 $\frac{3}{4}$ farine ont donné 103 $\frac{3}{4}$ lb. pain moyen. Le tout 138 lb. 3 onces.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.		lb.
177. 3	36. 11	213. 14	36. 11	Dans toutes les moutures de bled humecté, je ne fais point mention du déchet.	277. 7.
195. 2	18. 3	213. 5	31. 1		282. 5.
204. 5	20. 1	224. 6	26. 5		298. 9.
190. 10	27. 1	217. 10	30. 13		287. 2.

Vevay de bled étranger humecté.

Moulin d'enhaut.

45. Le 6 Juin 1772, $46\frac{1}{4}$ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 49 lb., ont rendu 41 lb. farine, $55\frac{1}{2}$ lb. pain noir beau,

46. Le 15 Septembre 1772, même moulin, $135\frac{1}{2}$ lb. froment de Sicile du grenier, humecté jusqu'à 143 lb., ont rendu $107\frac{1}{2}$ lb. farine, $11\frac{1}{8}$ lb. recoupes, $17\frac{3}{4}$ lb. fon. 102 lb. farine ont donné $134\frac{5}{8}$ lb. pain moyen. Toute la mouture 156 lb. 10 onces.

47. Le 24 Septembre 1772, même moulin, 94 lb. $5\frac{1}{4}$ froment de Sardaigne, du grenier, humecté jusqu'à 97 lb. $9\frac{3}{4}$ ont rendu $73\frac{1}{4}$ lb. fine farine, 12 lb. $4\frac{3}{4}$ recoupes, 10 lb. $7\frac{1}{4}$ fon. 13 lb. farine & 2 lb. recoupes ont donné 20 lb. 15 onces pain beau moyen. Toute la mouture 118 lb. 14 onces de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		212. 12			288. $3\frac{3}{4}$.
190. $6\frac{1}{2}$	19. $11\frac{1}{2}$	210. 23	1. 7		277. 5.
186. 73	1. 3	217. 10	26. $8\frac{1}{2}$		302. $4\frac{2}{3}$.

En divers lieux du pays.

A Wullierens.

48. En Décembre 1770, Mr. Grand a fait moudre 182 lb. bled méteil, & 36 lb. môle de Printems, en tout 218 lb., qui ont rendu 162 lb. farine de bled, 10 lb. son, $7\frac{5}{8}$ lb. falaire supposé, $2\frac{3}{8}$ lb. déchet. 31 lb. farine de môle, un peu de gros son, non pesé. Toute la mouture a donné 70 lb. beau pain moyen, 180 lb. pain noir.

NB. On appelle *môle* dans ce pays, un mélange de graines inférieures, dont le peuple de la campagne fait son pain en mêlant ces graines avec le bled. Et comme il y a bled d'hyver, & bled de printems, il y a aussi môle hyverné, & môle de printems ou de Carême.

A Palezieux.

49. En Mai 1771, Mr. Gillieiron a fait moudre $66\frac{1}{2}$ lb. froment, qui ont rendu $48\frac{1}{4}$ lb. farine, 9 lb. recoupes, $7\frac{3}{4}$ lb. son, $1\frac{1}{2}$ lb. déchet. La farine a donné $61\frac{1}{2}$ lb. beau pain moyen. Les recoupes 14 lb. pain noir. La mouture entière $75\frac{1}{2}$ lb.

A Chèbres.

50. En Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre $92\frac{1}{4}$ lb. froment, qui ont rendu $64\frac{3}{4}$ lb. farine, $15\frac{1}{4}$ lb. recoupes, $6\frac{1}{4}$ lb. son, 4 lb. falaire supposé, $1\frac{3}{4}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		223.	13. 13	3. 3	285. 3.
		215. 10			
174.	232. 8	206. 10	28.	5. 16	272. 8.
176.	242. 2	218. 4	17.	4. 12	

En divers lieux du pays.

A Chèvres.

51. Le 17 Mai 1771, Mr. le pasteur Mercier a fait moudre 176 lb. froment, 121 lb. bled méteil, en tout 297 lb., qui ont rendu 121 lb. fine farine, 119 lb. farine grossière, 12 son, $12\frac{3}{8}$ lb. falaire suposé, $32\frac{5}{8}$ lb. déchet. 87. lb. fine farine ont donné 118 lb. pain moyen très-beau. 100 lb. farine grossière $145\frac{3}{4}$ lb. pain moyen inférieur. Toute la mouture en proportion revient à $338\frac{1}{2}$ lb. de pain.

A Paudex.

52. Juin 1771, Mr. le pasteur Mégroz de Vilette a fait moudre $20\frac{3}{4}$ lb. froment, qui ont rendu $18\frac{1}{4}$ lb. farine, $1\frac{1}{4}$ lb. fin son, $1\frac{1}{4}$ lb. gros son, point de déchet. 26 lb. très-beau pain moyen.

A Lausanne.

53. Juin 1771, Mr. le pasteur Curtat a fait moudre $173\frac{1}{4}$ lb. froment, qui ont rendu 133 lb. farine, 27 lb. recoupes, $12\frac{1}{4}$ lb. son, 1 lb. déchet. 154 lb. pain moyen très-beau. 42 lb. pain noir beau.

A Morges.

54. Août 1771, Mr. Muret de Joulens a fait moudre 212 lb. bled méteil nouveau. Otez 9 lb. falaire suposé, reste 203 lb. qui ont rendu $162\frac{1}{2}$ lb. farine, 18 lb. fin son, 20 lb. son grossier, $2\frac{1}{2}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
102. 0	100. 6	202. 6	10. 2	27. 8	285. 6.
		211. 1 $\frac{1}{2}$	28. 14 $\frac{1}{2}$	0.	300. 12.
184. 4	37. 6	221. 10	17. 1.	6	271. 8.
		192. 2	44. 15	2. 15	

En divers lieux du pays.

A la Morgete.

55. Le 16 Aoust 1771, Mr. Muret à son domaine de Joulens a fait moudre au moulin de Morgete, 161 lb. bled méteil nouveau, ôtez 7 lb. salaire supposé, reste 154 lb., qui ont rendu 113 $\frac{1}{4}$ lb. farine 13 $\frac{3}{4}$ lb. fin son, 18 $\frac{3}{4}$ lb. gros son, 8 $\frac{1}{4}$ lb. déchet. 31 lb. dite farine ont donné 39 $\frac{1}{2}$ lb. pain moyen très-beau. Toute la mouture dans la même proportion auroit donné 144 lb. 5 onces.

A Rueyre.

56. En Septembre 1771, Mr. le ministre Jacquemin a fait moudre 81 lb. bled méteil plus seigle que froment. Otez 3 $\frac{1}{2}$ lb. salaire supposé, reste 77 $\frac{1}{2}$ lb. qui ont rendu 54 lb. farine, 8 $\frac{1}{2}$ lb. recoupes, 13 $\frac{1}{2}$ lb. son, 1 $\frac{1}{2}$ lb. déchet. 16 lb. farine ont donné 22 lb. de pain. Toute la mouture 85 lb. 15 onces.

A Montreux.

57. En Septembre 1771, Mr. le lieutenant Vautier a fait moudre 134 $\frac{1}{2}$ lb. froment, 8 $\frac{3}{4}$ lb. fèves, en tout 143 $\frac{1}{4}$ lb. grains. Cette mouture a rendu 35 lb. farine blanche, 100 lb. farine noire, 2 $\frac{1}{2}$ lb. son, 5 $\frac{3}{4}$ lb. déchet.

A Montreux.

58. Mr. le Chatelain Vautier a fait moudre 23 $\frac{1}{8}$ lb. froment, qui ont rendu 13 $\frac{1}{8}$ lb. fine farine, 7 $\frac{1}{8}$ lb. farine de ménage, 1 $\frac{3}{4}$ lb. son, $\frac{5}{8}$ lb. déchet.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		176. 8	50. 10	12. 14	224. 15.
167. 4	26. 5	193. 9	41. 13	4. 10	266. 2.
58. 10	167. 9	226. 3	4. 3	9. 10	
136. 3	79. 2	215. 5	18. 3	6. 8	

En divers lieux du pays.

A Chailly.

59. En Octobre 1773, le sieur Gabriel Anet Vigneron a fait moudre trois quarterons froment, & demi quarteron de fèves, pesant le tout 84 lb. Cette mouture a rendu 77 lb. farine, 3 lb. son, 4 lb. déchet. 38½ lb. farine ont donné 54 lb. de pain. Toute la mouture par conséquent 108 lb.

60. Le même jour, au même moulin, le sieur Anet a fait moudre 2 quarterons de gros bled, & ½ quarteron de froment, pesant le tout 57 lb.. Cette mouture a rendu 54½ lb. farine, 2 lb. son, ½ lb. déchet. 27¼ lb. farine ont donné 36½ lb. de pain. Toute la mouture en proportion 73 lb.

A Villeneuve.

61. Le 1 Novembre 1773, Mr. le receveur Mange a fait moudre au moulin de Grandchamp près de Villeneuve 366 lb. froment. Otez 12 lb. pour le salaire qui a dû être dans ce moulin la trente-deuxième partie du grain, reste 354 lb. Cette mouture a rendu 124 lb. fine farine, 169 lb. farine pour domestiques, 49½ lb. son, 11½ lb. déchet.

Propor-

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Reçoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
lb.	lb.	lb.	lb.	lb.	lb.
		220.	8.	9 11. 7	308. 9.
		229. 7 $\frac{1}{2}$	8.	6 $\frac{3}{4}$ 2. 1 $\frac{3}{4}$	307. 6.
84.	1 114. 9	198. 10	33.	97. 13	

Divers lieux, de bled étranger.

A Aubonne.

62. Mai 1771, Mr. le Banneret Begoz a fait moudre 112 lb. froment de Sardaigne. Otez 5 lb. salaire supposé, reste 107 lb. Cette mouture a rendu 94 lb. farine, 8 lb. son, 5 lb. déchet. 20 lb. farine fraîche ont donné 27 lb. de pain. 20 lb. farine reposée en ont donné 32 lb. Toute la mouture à prendre le milieu des deux expériences, donneroit 138 lb. $11\frac{1}{2}$ onces de pain.
-

A Nion.

63. L'on a moulu 100 lb. bled de Goro, 100 lb. de Cagliari, 100 lb. de Tarente. Otez 4 lb. salaire supposé, reste de chaque mouture 96 lb. net. Le bled de Goro a rendu $84\frac{1}{2}$ lb. farine, $10\frac{1}{2}$ lb. son, 1 lb. déchet. 116 lb. de pain.
-

64. Le bled de Cagliari. 88 lb. farine, 7 lb. son, 1 lb. déchet. $122\frac{1}{2}$ lb. de pain.
-

65. Le bled de Tarente. $86\frac{1}{2}$ lb. farine, $8\frac{1}{2}$ lb. son, 1 lb. déchet. $118\frac{3}{4}$ lb. de pain.

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Fine fa- rine.	Recoupes.	Toutes fa- rines.	Son.	Dé- chet.	Pain.
		lb.	lb.	lb.	lb.
		210. 14	17. 15	11. 3	311. 3.
		211. 4	26. 42.	8 190.	
		220.	17. 82.	8 306. 4.	
		216. 4	21. 42.	8 296. 14.	

Résultats des expériences rassemblées.

Moutures.		Grains.		Farine.		Son.		Déchet.		Pain.	
		lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.	lb.	onc.
18 M.	<i>Bled du pays.</i> Vevay 1 moulin.	1989.	10 $\frac{1}{4}$	1688.	3 $\frac{3}{4}$	263.	16 $\frac{1}{4}$	37.	8 $\frac{1}{4}$	2200.	14 $\frac{1}{2}$
5 M.	... 2 moulin.	1034.	9	892.	13 $\frac{1}{2}$	102.	3 $\frac{3}{4}$	39.	10		
5 M.	... même moulin.	513.	13	445.	1 $\frac{1}{4}$	57.	14 $\frac{3}{4}$	10.	15	586.	16
2 M.	... 3 moulin.	324.	9	271.	4	46.	8	6.	15	359.	8
1 M.	... hors de ville.	24.		20.	2 $\frac{1}{4}$	2.	14 $\frac{1}{2}$	1.	1 $\frac{1}{4}$	26.	2 $\frac{1}{4}$
	<i>Bled étranger.</i>										
3 M.	Vevay les 3 moulins.	279.		238.	9	32.		8.	9		
6 M.	Vevay.	206.	4	188.	2 $\frac{1}{2}$	15.	11 $\frac{1}{2}$	2.	8	249.	5 $\frac{1}{4}$
	<i>Bled étranger humecté.</i>										
7 M.	Vevay.	993.	15 $\frac{3}{4}$	893.	14 $\frac{1}{4}$	130.	15 $\frac{1}{2}$			1181.	10
	<i>Bled du pays.</i>										
9 M.	8 divers lieux.	1126.	11 $\frac{1}{4}$	976.	13 $\frac{1}{2}$	97.	9	52.	6 $\frac{3}{4}$	1297.	6
5 M.	4 divers lieux.	811.	11 $\frac{1}{4}$	691.	9	98.		22.	2 $\frac{1}{4}$		
	<i>Bled étoanger.</i>										
4 M.	2 divers lieux.	395.		353.		34.		8.		495.	16
35 M.	<i>Bled du pays avec pain fait.</i>	3978.	7 $\frac{1}{2}$	3401.	6 $\frac{3}{4}$	468.	8 $\frac{1}{2}$	108.	10 $\frac{1}{4}$	4470.	10 $\frac{3}{4}$
17 M.	<i>Bled étranger avec pain fait.</i>	1595.	1 $\frac{3}{4}$	1434.	16 $\frac{3}{4}$	180.	9			1926.	13 $\frac{1}{4}$
13 M.	Sans pain fait.	2125.	2 $\frac{1}{4}$	1822.	13 $\frac{1}{2}$	232.	3 $\frac{1}{2}$	70.	3 $\frac{1}{4}$		

Proportions calculées sur 240 lb. de grains.

Toutes farines.	Son.	Déchet.	Pain.
lb. onc.	lb. onc.	lb. onc.	lb. onc.
203. 10 $\frac{2}{3}$	31. 13 $\frac{1}{3}$	4. 8	265. 7 $\frac{2}{3}$
207. 11 $\frac{3}{4}$	23. 11 $\frac{1}{2}$	9. 2 $\frac{3}{4}$	
207. 11 $\frac{1}{2}$	27. 11 $\frac{1}{2}$	5. 1	274. 3
200. 9 $\frac{1}{2}$	34. 5 $\frac{1}{2}$	5. 1	265. 8 $\frac{2}{3}$
201. 4	28. 1	10. 11	261. 4
205. 2 $\frac{1}{2}$	27. 8 $\frac{1}{2}$	7. 5	
218. 15 $\frac{1}{2}$	18. 3	2. 13 $\frac{1}{2}$	290. 2
215. 13	31. 9 $\frac{3}{4}$		285. 5
208. 1	20. 13	11. 2	275. 7
204. 7 $\frac{2}{3}$	28. 15 $\frac{2}{3}$	6. 8 $\frac{2}{3}$	
214. 7 $\frac{3}{4}$	20. 10 $\frac{1}{2}$	4. 13 $\frac{3}{4}$	301. 5
205. 2 $\frac{2}{3}$	28. 4 $\frac{1}{3}$	6. 9	269. 11 $\frac{1}{2}$
215. 14 $\frac{1}{2}$	27. 2 $\frac{1}{2}$		289. 6
205. 13 $\frac{1}{2}$	26. 3 $\frac{1}{2}$	7. 15	

R E M A R Q U E.

On observera dans la table ci-derrière des expériences rassemblées, que le bled étranger a rendu, pour l'ordinaire, plus de farine que le bled du pays, & que la farine a donné aussi plus de pain en proportion. Et entre les bleds étrangers sur lesquels j'ai fait des expériences, ceux de Barbarie & de Sardaigne ont singulièrement excellé, de même que le bled de Sicile de l'expérience 41. Car ceux qu'on a eu de Sicile en 1772, & dont il est question dans les expériences 40, 45 & 46 étoient à divers égards inférieurs aux nôtres.

EXPÉRIENCES DE FOUR.

J^e donne ici des expériences de pétrissage, & de cuisson de pain. Je n'ai pas eu l'avantage d'employer un homme du métier. La farine a été pétrie par des servantes ordinaires, & le pain cuit au four public, ce qui fait une différence considérable pour l'évaporation.

J'ai observé, comme tous ceux qui ont fait des expériences sur ces objets, que la farine grossière, toutes choses d'ailleurs égales, prend plus d'eau, & donne plus de pain que la fine farine.

Il est aisé de comprendre que l'évaporation du four est plus ou moins grande, à proportion du volume des miches, du degré de chaleur, & du tems que le pain demeure dans le four; mais j'ai observé à mon grand étonnement, que dans une même fournée, & miches égales, il y avoit d'une miche à l'autre, une différence d'évaporation, qui alloit à plus d'une once par livre de différence.

Dans les premières expériences, la pâte ayant été pesée avant le levain rendu, j'ai déduit au hazard, 6 onces par fournée de pain moyen, ce qui fait une légère inexactitude dans le calcul de l'évaporation; mais cela ne fait point de différence dans le calcul de la quantité de pain.

Toutes ces expériences de four sont au poids de 18 onces.

En pain blanc.

1. Le 16 Mai 1771, pétri de la farine fine de 2 jours.
2. Le 1 Juin, de la même farine.
3. Le 7 dit, de la même farine.
4. Le 14 dit, de même.
5. Le 17 dit, de même.
6. Le 21 dit, farine fine de bled de Barbarie, reposée 5 jours.
7. Le même jour, farine fine, moitié du pays, de 5 à 6 semaines, moitié de Barbarie de 5 jours.
8. Le 27 Juin, même mélange.
9. Le 29 dit, de même.
10. Le 5 Juillet de même.
11. Le 6 dit, farine moitié Barbarie de 20 jours, moitié Sardaigne toute fraîche.
12. Le 11 dit, farines reposées, moitié Barbarie, moitié du pays.
13. Le 17 dit, farines reposées, moitié Sardaigne, moitié du pays.
14. Le 11 Sept. moitié farine de 8 jours de bled nouveau, moitié farine reposée, de bled vieux.
15. Le 14 dit, farine de 11 jours, bled nouveau.
16. Le 19 dit, farine reposée de bled vieux.
17. Le 28 dit, farines mêlées de vieux & de nouveau.
18. Le 19 Sept. 1772, farine de bled de Sicile, sortant du moulin.
19. Le 24 dit, même farine.

NB. Pour toutes ces expériences, les miches étoient d'environ 3 lb.

Farine.	Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
10.	15.	12	11.	16 $\frac{1}{2}$	3.	13 $\frac{1}{2}$	100 à 119 $\frac{1}{2}$	5.	1	
10.	15.	12	12.	9	3.	3	125	4.	1 $\frac{1}{2}$	
10.	15.	16 $\frac{1}{2}$	12.	11 $\frac{1}{4}$	3.	5 $\frac{1}{4}$	126 $\frac{1}{4}$	4.	4	
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4.	9	
12.	19.	3	15.	2 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$	126 $\frac{1}{24}$	4.	6 $\frac{2}{3}$	
10.	16.	7 $\frac{1}{2}$	13.	4 $\frac{1}{2}$	3.	3	132 $\frac{1}{2}$	3.	16	
10.	16.	3	13.	2 $\frac{1}{4}$	3.	0 $\frac{3}{4}$	131 $\frac{1}{4}$	3.	13	
10.	16.	0 $\frac{3}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	3	128 $\frac{3}{4}$	4.		
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	15 $\frac{3}{4}$	3.	7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4.	6	
10.	16.	5 $\frac{1}{4}$	12.	11 $\frac{1}{4}$	3.	12	126 $\frac{1}{4}$	4.	15	
10.	15.	14 $\frac{1}{4}$	12.	13 $\frac{1}{2}$	3.	0 $\frac{3}{4}$	127 $\frac{1}{2}$	3.	20	
10.	15.	9 $\frac{3}{4}$	13.		2.	9 $\frac{3}{4}$	130	3.		
10.	15.	12	12.	9	3.	3	125	4.	1 $\frac{1}{2}$	
12.	19.	12	15.	11 $\frac{1}{4}$	4.	0 $\frac{3}{4}$	130 $\frac{5}{24}$	4.	3	
12.	19.	12	15.	4 $\frac{1}{2}$	4.	7 $\frac{1}{2}$	127 $\frac{1}{12}$	4.	15	
12.	19.	9 $\frac{3}{4}$	15.	6 $\frac{3}{4}$	4.	3	128 $\frac{1}{8}$	4.	8	
14.	22.		17.	13 $\frac{1}{2}$	4.	4 $\frac{1}{2}$	126 $\frac{3}{4}$	3.	20	
20.	32.	3	25.	13 $\frac{1}{2}$	6.	7 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{3}{4}$	4.		
20.	33.	16 $\frac{1}{2}$	26.	13 $\frac{1}{2}$	7.	3	133 $\frac{3}{4}$	4.	7	
222.	357.	15 $\frac{3}{4}$	284.	9 $\frac{3}{4}$	73.	16	100 à 128 $\frac{1}{6}$	4.	3	

En pain moyen ou noir.

20. Le 25 Avril 1771, pétri de la farine de bled de Piémont, sortant du moulin, toutes farines, après 3 lb. 7. onces fleur de farine prélevée. En miches de 8 lb.
21. Le 26 dit, farine du pays, reposée, toutes farines. En miches de 4 lb.
22. Le 30 dit, farine de bled de Piémont, sortant du moulin. Toutes farines. En miches de 9 à 10 lb.
23. Le 4 Mai, farine de bled de Piémont, sortant du moulin. Toutes farines. En miches de $4\frac{1}{2}$ lb.
24. Le 8 dit, farine de bled de Piémont, de 5. jours. Toutes farines. En miches de 6 lb.
25. Le 10 dit, farine de bled de Piémont, de 7 jours. Toutes farines. En miches de $4\frac{1}{2}$ lb.
26. Le même jour, autre farine de Piémont aussi de 7 jours. Farine grossière, après $10\frac{1}{4}$ lb. de belle farine prélevée. En miches de $4\frac{1}{2}$ lb.
27. Le 16 dit, farine du pays, de 2 jours. Toutes farines. En miches de 3 à 4 lb.
28. Le 1 Juin, farine du pays, de 18 jours. Toutes farines. En miches de $4\frac{1}{2}$ lb.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
18.		28.	7	24.		4.	7	100 à	133 $\frac{1}{2}$	2.	22
20.	11 $\frac{1}{4}$	33.	9	27.	3 $\frac{3}{8}$	6.	5 $\frac{5}{8}$		133 $\frac{9}{11}$	3.	17
43.	13 $\frac{1}{2}$	70.	2 $\frac{1}{4}$	56.	2 $\frac{1}{4}$	14.			128 $\frac{1}{4}$	4.	
20.	9	33.	6 $\frac{3}{4}$	27.	4 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{4}$		133	3.	14
18.		30.		24.	9	5.	9		136 $\frac{1}{8}$	3.	14 $\frac{1}{2}$
20.	9	33.	2 $\frac{1}{4}$	27.	9	5.	11 $\frac{1}{4}$		134 $\frac{1}{8}$	3.	6 $\frac{1}{2}$
9.	13 $\frac{1}{2}$	16.		13.	4 $\frac{1}{2}$	2.	13 $\frac{1}{2}$		136	3.	8
10.		16.	4 $\frac{1}{2}$	12.	14 $\frac{1}{2}$	3.	8		128	4.	6 $\frac{1}{2}$
10.		16.		13.	4 $\frac{1}{2}$	2.	13 $\frac{1}{2}$		132 $\frac{1}{2}$	3.	8

En pain moyen ou noir.

29. Le 7 Juin 1771, farine du pays de 24 jours. Toutes farines. En miches de $3\frac{1}{2}$ lb.
30. Le 14 Juin, farine du pays d'un mois, moitié recoupes d'une autre farine aussi d'un mois. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.
31. Le 17 Juin, farine du pays de 34 jours, moitié recoupes d'une autre farine de même date. En miches de 4 lb.
32. Le 21 dit, farine de Barbarie de 5 jours, dont $\frac{1}{3}$ recoupes. En miches de 5 lb.
33. Le même jour, farine mêlée $\frac{2}{3}$ de Barbarie, $\frac{1}{3}$ recoupes du pays. En miches de 4 lb.
34. Le 27 Juin, farines reposées, dont 10 lb. fine farine du pays, 2 lb. recoupes du pays, 3 lb. recoupes de Barbarie. En miches de 4 lb.
35. Le 29 dit, farines reposées, mêlées $\frac{2}{3}$ de Barbarie, $\frac{1}{3}$ recoupes du pays. En miches de 4 lb.
36. Le 5 Juillet, farines reposées, dont $\frac{3}{4}$ de Barbarie, $\frac{1}{4}$ recoupes du pays. En miches de 5 lb.

Farine.	Pâte.	Pain.	Evaporation.	Farine au pain.	Evaporation sur 16 onces pain.
lb.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. lb.	Onces d.
10.	15. $15\frac{3}{4}$	12. $13\frac{1}{2}$	3. $2\frac{1}{4}$	100 à $127\frac{1}{2}$	3. 22
10.	15. $13\frac{1}{2}$	13.	2. $13\frac{1}{2}$	130	3. 9
12.	20.	16. $6\frac{3}{4}$	3. $11\frac{1}{4}$	$136\frac{1}{2}$	3. 13
12.	19. $6\frac{3}{4}$	15. $15\frac{3}{4}$	3. 9	$132\frac{1}{4}$	3. 13
12.	19. $11\frac{1}{4}$	15. $15\frac{3}{4}$	3. $13\frac{1}{2}$	$132\frac{1}{4}$	3. 19
15.	24. $13\frac{1}{2}$	20. $4\frac{1}{2}$	4. 9	135	3. 13
15.	24. $11\frac{1}{4}$	20.	4. $11\frac{1}{4}$	$133\frac{1}{3}$	3. 17
16.	26. $2\frac{1}{4}$	21. $4\frac{1}{2}$	4. $15\frac{3}{4}$	$132\frac{3}{4}$	3. 16

En pain moyen & noir.

37. Le 8 Juillet 1771, toutes farines de 2 jours, de bled de Cagliari. En miches de $3\frac{3}{4}$ lb.
38. Le 11 dit, farines reposées, dont $\frac{3}{4}$ du pays, $\frac{1}{4}$ recoupes de Cagliari. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.
39. Le 17 dit, farine de Cagliari de 11 jours, les $\frac{3}{4}$ fine farine, $\frac{1}{4}$ recoupes. En miches de $4\frac{1}{3}$ lb.
40. A Vilette, farine fraîche, pétrie le 8 Juin 1771.

Farine.		Pâte.		Pain.		Evaporation.		Farine au pain.		Evaporation sur 16 onces pain.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	lb.	Onces	d.
14.		22.	9	18.	9	4.		100	$\frac{1}{4}$	$132\frac{1}{8}$	3. 11
16.		25.	$11\frac{1}{4}$	21.	$13\frac{1}{2}$	3.	$15\frac{3}{4}$			136	2. 20
16.		26.	$11\frac{1}{4}$	21.	$13\frac{1}{2}$	4.	$15\frac{3}{4}$			136	3. 14
$18\frac{1}{2}$.		32.	4	26.		6.	4			$142\frac{3}{8}$	3. 20
337.	$6\frac{1}{4}$	549.	$15\frac{1}{2}$	449.	$4\frac{3}{8}$	100.	$11\frac{1}{8}$			$133\frac{1}{6}$	3. 14

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
		lb.	Onces.	Onces.	lb. onces	lb. onces	Onces.
41	1773. 5 Avril.	15	$4\frac{7}{8}$	$2\frac{1}{2}$	3. 13	6. $3\frac{1}{2}$	$4\frac{13}{16}$
42	13 dit.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2. 10	7.	3
43	23 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 12	6. $13\frac{1}{4}$	$3\frac{1}{2}$
44	29 dit.	20	8	4	3. 8	9. 16	4
45	6 Mai.	20	$9\frac{1}{4}$	4	3. $7\frac{1}{2}$	9. $16\frac{1}{2}$	$4\frac{3}{4}$
46	13 dit.	20	9	4	3. 11	10. $15\frac{3}{4}$	7
47	21 dit.	15	$6\frac{1}{4}$	3	2. $0\frac{5}{16}$	7.	$2\frac{5}{16}$
48	28 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	2. $14\frac{1}{2}$	6. 13	$2\frac{3}{8}$
49	10 Juin.	15	$7\frac{1}{4}$	3	2. 6	7.	$1\frac{3}{8}$
50	17 dit.	15	$9\frac{5}{8}$	3	2. $8\frac{1}{2}$	6. $6\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
51	23 dit.	15	$6\frac{5}{8}$	3	2. $1\frac{1}{2}$	7. 9	$2\frac{5}{8}$
52	7 Juillet.	15	$8\frac{3}{8}$	3	2. $9\frac{1}{4}$	7. 3	$2\frac{1}{2}$
53	12 dit.	15	$7\frac{3}{4}$	3	1. $13\frac{3}{4}$	8. 3	$3\frac{1}{4}$
54	18 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	2. $4\frac{3}{4}$	7. $10\frac{1}{8}$	2
55	9 Aoult.	15	$6\frac{3}{4}$	3	2. $8\frac{13}{16}$	7. 13	$3\frac{3}{16}$
56	26 dit.	15	$7\frac{3}{4}$	3	17	8. 11	$3\frac{5}{8}$
57	1 Sept.	15	$9\frac{1}{4}$	3	2. $8\frac{1}{4}$	7. 14	3
58	11 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. 3	9. $13\frac{1}{2}$	$6\frac{3}{4}$
59	18 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1. $2\frac{1}{4}$	10.	$4\frac{1}{2}$

Pâte doit peser.		Pâte pese en effet.		Evaporation de la nuit.	Levain restit. pâte pese.	Le pain pese.	Poids des miches.	Evaporation du four.
lb.	onces.	lb.	onces.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
25.	$10\frac{11}{16}$	25.	$5\frac{9}{16}$	$\frac{1}{8}$	25. $0\frac{11}{16}$	19. $7\frac{3}{16}$	2. $13\frac{1}{2}$	5. $11\frac{1}{2}$
25.	$6\frac{3}{8}$	25.		$6\frac{3}{8}$	24. $9\frac{5}{8}$	18. $6\frac{1}{2}$	2. 11	6. $3\frac{1}{8}$
25.	$1\frac{3}{4}$	23.	$14\frac{3}{4}$	I. 5	23. $8\frac{1}{4}$	18. $12\frac{3}{4}$	2. 12	4. $13\frac{1}{2}$
34.	4	33.	10	12	33. 2	25. 9	2. $4\frac{1}{2}$	7. 11
34.	6	33.	$13\frac{3}{4}$	$10\frac{1}{4}$	33. $4\frac{1}{2}$	26. $11\frac{3}{4}$	2. 6	6. $10\frac{3}{4}$
35.	$10\frac{3}{4}$	34.	16	$12\frac{3}{4}$	34. 7	25. 14	2. 5	8. 11
24.	$11\frac{7}{8}$	23.	$11\frac{5}{16}$	I. $0\frac{9}{16}$	23. $5\frac{1}{16}$	18. $17\frac{3}{8}$	2. 13	4. $5\frac{11}{16}$
25.	$5\frac{1}{8}$	24.	$13\frac{3}{8}$	$9\frac{3}{4}$	24. $5\frac{1}{8}$	18. $11\frac{2}{3}$	2. 12	5. $11\frac{1}{24}$
24.	$17\frac{5}{8}$	24.	$10\frac{3}{8}$	$7\frac{1}{4}$	24. $3\frac{1}{8}$	18. $14\frac{2}{3}$	2. 12	5. $6\frac{11}{24}$
24.	$12\frac{1}{8}$	23.	$12\frac{1}{8}$	I. $2\frac{1}{2}$	23. $2\frac{1}{2}$	19. 5	2. $13\frac{1}{2}$	3. $15\frac{1}{2}$
25.	$4\frac{3}{4}$	24.	$11\frac{5}{8}$	$11\frac{1}{8}$	24. 5	19. $3\frac{1}{3}$	2. 7	5. $1\frac{2}{3}$
25.	$8\frac{1}{8}$	24.	$2\frac{1}{2}$	I. $5\frac{5}{8}$	23. $12\frac{1}{8}$	18. $7\frac{1}{4}$	2. 11	5. $4\frac{7}{8}$
25.	$12\frac{3}{4}$	25.	$6\frac{3}{4}$	6	24. 17	19. $9\frac{1}{2}$	3. 2	5. $7\frac{1}{2}$
25.	$9\frac{3}{8}$	25.	2	$7\frac{3}{8}$	24. $12\frac{1}{2}$	20. $7\frac{1}{2}$	3. 7	4. 5
25.	$16\frac{3}{4}$	25.	$7\frac{7}{16}$	$9\frac{5}{16}$	25. $0\frac{11}{16}$	20. 3	2. 17	4. $15\frac{11}{16}$
25.	$6\frac{3}{8}$	25.	$3\frac{5}{8}$	$2\frac{3}{4}$	24. $13\frac{7}{8}$	20. $1\frac{3}{8}$	2. 15	4. $12\frac{1}{2}$
26.	$1\frac{1}{2}$	25.	$7\frac{1}{2}$	12	24. $16\frac{1}{4}$	20. 0	3. 2	4. $16\frac{1}{4}$
26.	$16\frac{1}{2}$	26.	$11\frac{1}{4}$	$5\frac{1}{4}$	26. 3	19. $12\frac{1}{2}$	2. 12	6. $8\frac{1}{2}$
27.		26.	$13\frac{1}{2}$	$4\frac{1}{2}$	26. $5\frac{1}{4}$	20. $4\frac{1}{4}$	2. 13	6. 1

K

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
	1773.	lb.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
60	29 Sept.	15	7 $\frac{3}{4}$	3	1. 4 $\frac{1}{2}$	9. 6 $\frac{3}{4}$	2 $\frac{3}{4}$
61	23 Oct.	15	8 $\frac{3}{4}$	3	1. 0 $\frac{1}{4}$	10. 17	4 $\frac{1}{2}$
62	25 Nov.	15	7	2 $\frac{1}{2}$	1. 3	10. 4	6
22 fr.		345	9. 9 $\frac{3}{8}$	3. 14	49. 5 $\frac{1}{8}$	182. 9 $\frac{1}{8}$	4. 7 $\frac{9}{16}$

Pâte doit peser.	Pâte pèse en effet.	Evaporation de la nuit.	Levain restit. pâte pèse.	Le pain pèse.	Poids des miches.	Evaporation du four.
lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
26. 6 $\frac{3}{4}$	25. 5	1. 1 $\frac{3}{4}$	24. 15 $\frac{1}{4}$	19. 17 $\frac{1}{4}$	3. 3	4. 16
27. 15 $\frac{1}{2}$	27. 13 $\frac{1}{2}$	2	27. 4 $\frac{3}{4}$	21. 4 $\frac{1}{2}$	3. 13 $\frac{1}{2}$	6. 0 $\frac{1}{4}$
27. 4 $\frac{1}{2}$	26. 15	7 $\frac{1}{2}$	26. 8	19. 8	3. 2	7.
594. 9 $\frac{3}{16}$	581. 8 $\frac{15}{16}$	13. 0 $\frac{1}{4}$	571. 17 $\frac{9}{16}$	448. 8 $\frac{17}{48}$		123. 9 $\frac{5}{24}$

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pour tourner.
	1773.	lb.	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces	lb. onces
63	10 Avril.	15	$5\frac{15}{16}$	3	2. $8\frac{1}{8}$	7. $9\frac{7}{8}$	$3\frac{11}{16}$
64	19 dit.	15	$6\frac{1}{2}$	3	2. 14	6. $17\frac{1}{2}$	$3\frac{11}{16}$
65	5 Juin	15	$7\frac{3}{8}$	3	2. 12	7. $10\frac{3}{4}$	$2\frac{1}{4}$
66	30 dit.	15	7	3	2. 9	7. $8\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
67	25 Sept.	15	$8\frac{3}{4}$	3	1. $7\frac{3}{4}$	10. 14	$7\frac{1}{4}$
68	30 dit.	15	$5\frac{3}{4}$	3	1. 3	9. $8\frac{1}{4}$	3
69	6 Oct.	15	6	3	3. 2	9. 5	$4\frac{1}{2}$
70	11 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $10\frac{1}{4}$	10. $9\frac{1}{2}$	5
71	16 dit.	15	7	3	1. $6\frac{1}{4}$	10. $6\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{8}$
72	30 dit.	15	$8\frac{1}{4}$	3	1.	10. 9	$2\frac{3}{4}$
73	4 Nov.	15	$12\frac{1}{4}$	3	1. $7\frac{1}{2}$	10. $7\frac{3}{4}$	4
74	11 dit.	15	9	3	1. 1	10. 15	$2\frac{1}{2}$
75	3 Déc.	15	$9\frac{1}{4}$	3	1. 9	9. 11	$3\frac{1}{4}$
76	17 dit.	15	$7\frac{5}{8}$	3	1. $16\frac{1}{2}$	9. 7	$3\frac{3}{4}$
	1774.						
77	12 Janv.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. $13\frac{1}{2}$	9. $12\frac{1}{2}$	$6\frac{1}{4}$
78	20 dit.	15	$7\frac{1}{2}$	3	1. 15	9. 9	$4\frac{1}{2}$
79	27 dit.	15	7	3	1. $10\frac{1}{2}$	9. $16\frac{3}{4}$	$4\frac{1}{4}$
17 fr.		255	7. $4\frac{3}{16}$	2. 15	31. $1\frac{3}{8}$	159. $5\frac{7}{8}$	3. $10\frac{1}{4}$

Pâte doit peser.		Pâte pèse en effet.		Evaporation de la nuit.		Levain restit. pâte pèse.		Le pain pèse.		Poids, des miches.		Evaporation du four.	
lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces	lb.	onces
25.	12 $\frac{5}{8}$	25.	2 $\frac{9}{16}$		10 $\frac{1}{16}$	24.	14 $\frac{5}{8}$	19.	1	2.	14	5.	13 $\frac{5}{8}$
25.	8 $\frac{11}{16}$	25.	5 $\frac{11}{16}$		3	24.	17 $\frac{3}{16}$	19.	3	2.	7	5.	14 $\frac{3}{16}$
25.	7 $\frac{3}{8}$	25.			7 $\frac{3}{8}$	24.	10 $\frac{5}{8}$	19.	5 $\frac{1}{2}$	2.	13	5.	5 $\frac{1}{8}$
25.	10	24.	9 $\frac{1}{2}$	I.	0 $\frac{1}{2}$	24.	2 $\frac{1}{2}$	20.	3	2.	16	3.	17 $\frac{1}{2}$
28.	4 $\frac{3}{4}$	27.	9 $\frac{1}{2}$		13 $\frac{1}{4}$	27.	0 $\frac{3}{4}$	20.	15	2.	16	6.	3 $\frac{3}{4}$
26.	5	26.	3		2	27.	15 $\frac{1}{4}$	20.	2 $\frac{1}{4}$	3.	2	7.	13
28.	2 $\frac{1}{2}$	26.	13 $\frac{1}{2}$	I.	7	26.	7 $\frac{1}{2}$	20.	9	3.	3	5.	16 $\frac{1}{2}$
27.	17 $\frac{1}{4}$	25.	15 $\frac{1}{4}$	I.	2	26.	7 $\frac{3}{4}$	20.	5 $\frac{1}{4}$	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{2}$
27.	7 $\frac{7}{8}$	26.	16 $\frac{5}{8}$		9 $\frac{1}{4}$	26.	9 $\frac{5}{8}$	20.	13 $\frac{3}{4}$	3.	6	5.	13 $\frac{7}{8}$
27.	5	27.	4		1	26.	13 $\frac{3}{4}$	20.	3	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	10 $\frac{3}{4}$
27.	16 $\frac{1}{2}$	27.	7 $\frac{1}{2}$		9	26.	13	20.	9	3.	4 $\frac{1}{2}$	6.	4
27.	12 $\frac{1}{2}$	27.	11 $\frac{1}{2}$		1	27.	2 $\frac{1}{2}$	21.	2	3.	3	6.	0 $\frac{1}{2}$
26.	17 $\frac{1}{2}$	26.	10		7 $\frac{1}{2}$	26.	0 $\frac{3}{4}$	20.	6 $\frac{1}{2}$	2.	17	5.	12 $\frac{1}{4}$
27.	17 $\frac{7}{8}$	26.	6		13 $\frac{7}{8}$	25.	16 $\frac{3}{8}$	20.	3	2.	16 $\frac{1}{2}$	5.	13 $\frac{3}{8}$
27.	6 $\frac{3}{4}$	26.	9 $\frac{3}{4}$		15	26.	2 $\frac{1}{4}$	20.	13 $\frac{3}{4}$	2.	9	5.	6 $\frac{1}{2}$
27.	3	26.	9		12	26.	1 $\frac{1}{2}$	20.	7 $\frac{1}{2}$	2.	17 $\frac{1}{3}$	5.	12
27.	5 $\frac{1}{2}$	26.	7		16 $\frac{1}{2}$	26.		19.	14 $\frac{1}{2}$	3.	1 $\frac{1}{2}$	6.	2 $\frac{1}{2}$
459.	0 $\frac{11}{16}$	448.	14 $\frac{3}{8}$	10.	4 $\frac{5}{16}$	443.	9 $\frac{15}{16}$	343.	2			100.	0 $\frac{15}{16}$

TABLE D'ÉVAPORATION,
fondée sur les expériences des boulangers les
plus experts. *Phyfiocr.* T. V. page 165.

Poids du pain.	Pâte.	Evaporation.
lb.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain de 1	1. 5	5.
2	2. 7	3½.
3	3. 9	3.
4	4. 10½	2. 15 d.
5	5. 12	2. 9½ d.
6	6. 14	2. 6 d.
8	9.	2.
12	13½.	2.

A Berne.

	lb.	lb. onc.	Onces par livre.
un pain blanc 1	1.	3½	3½.
2	2.	6	3.
un pain moyen 1	1.	4	4.
2	2.	6½	3¼.
4	4.	11	2¾.

A Vevay.

Par mes expériences, sur le pain blanc, en miches d'environ trois livres, l'évaporation a été de 4¼ onces par lb. Sur le pain moyen ou noir, elle a été de 4⅔ onces par lb. en miches de plus de 3 lb.

Mes premières expériences indiquent 4⅛ onces par lb. sur le pain blanc, en miches de 3 lb. & sur le pain moyen en miches de 4, 5, 6 jusqu'à 8 à 10 lb., l'évaporation a été de 3 onces 14 d. & même elle a été plus forte, ayant supposé le levain plus gros.

C O N T E N A N C E

D E S

M E S U R E S A B L E D.

R IEN n'est plus difficile que de fixer l'exacte contenance d'une mesure à bled. La pesanteur spécifique des mêmes grains varie beaucoup, & le mesurage varie encore plus, suivant l'habileté de celui qui mesure.

Le mesurage géométrique seroit infaillible, si l'on avoit des pieds parfaitement justes, des quarterons d'une figure régulière, & qu'on apportât dans les opérations une parfaite exactitude.

Le mesurage à l'eau est moins sujet à l'erreur, & celui que je donne, est d'après l'indication de gens experts.

La page à gauche présente en 3 colonnes, 1°. la contenance à l'eau en marcs & fractions. 2°. La contenance géométrique en pouces de Berne, & centièmes de pouces, calculée sur la proportion de la mesure de Berne, qui par une vérification exacte s'est trouvée contenir 960 pouces. 3°. La contenance en froment, dans la supposition que la mesure de Lausanne pèse 22 lb. au poids de marc.

La page à droite est toute fondée sur l'usage & le tarif de Lausanne. Il est d'usage que pour un quarteron de froment, le boulanger donne 18 lb. de pain blanc, & l'on suppose qu'il a $3\frac{1}{2}$ lb. pour son salaire, & le meunier $\frac{1}{24}$ du grain. Sur ce fondement, les 3 produits d'un quarteron de froment mesure de Lausanne sont 359 onces, 344 onces, 288 onces.

Les $3\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc qu'on adjuge au boulanger pour son salaire, sont au prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches la livre, $12\frac{1}{4}$ cruches. C'est-là le salaire que je fixe à 110 deniers de nos florins, & en cruches & deniers, qui sont la neuvième partie d'un cruche.

Noms des lieux.	Contenance à l'eau.				Contenance géométrique.		Contenance en froment.			
	Marcs. onc. d. gr.				Pouces. centié.		Marcs. onc. d. gr.			
Moudon.	47.	7.	14.	15	804.	96	36.	3.	22.	5
Coffonai.	50.	0.	15.	3	840.	68	38.	0.	21.	2
Morat.	52.	0.	20.	0	874.	68	39.	5.	5.	0
Yverdon.	52.	5.	1.	12	883.	59	40.	0.	10.	6
Berne.	57.	1.	11.	21	960.		43.	4.	3.	15
Payerne.	57.	2.	12.	18	962.	17	43.	4.	22.	10
Laufanne.	57.	6.	13.	6	970.	61	44.	0.	0.	0
Orbe.	58.	7.	7.	21	989.	3	44.	6.	16.	7
Aubonne.	59.	3.	2.	0	996.	91	45.	1.	12.	12
Cuderfin.	60.	2.	10.	12	1012.	35	45.	7.	1.	7
Laffarra.	62.	5.	3.	0	1051.	55	47.	5.	8.	12
Avenche.	66.	3.	8.	6	1114.	96	50.	4.	8.	10
Romainmotier.	66.	5.	20.	6	1120.	21	50.	6.	6.	2
Morges.	67.	3.	21.	3	1132.	88	51.	2.	20.	9
Vevay.	69.	7.	15.	18	1173.	60	53.	1.	20.	14
Nion.	70.	5.	22.	18	1187.	58	53.	6.	16.	8
Aigle.	76.	4.	1.	21	1284.	37	58.	1.	18.	22
Ormont-fus.	81.	2.	6.	0	1364.	47	61.	6.	20.	2
Paris le septier.	626.	2.	21.	10	10514.	40	476.	5.	3.	0
Londres le quarteron.	1167.	4.	6.	23	19599.	52	888.	4.	6.	7
100 lb. poids de 16.	262.	6.	12.	5	4411.	91	200.			
100 lb. poids de 17.	279.	1.	22.		4687.	63	212.	8.		
100 lb. poids de 18.	295.	5.	7.	18	4963.	36	225.			

Produit total en pain blanc.		Produit après le moulin payé.		Produit après le boulanger payé.		Salaire du Boulanger.	
Onces.	deniers.	Onces.	deniers.	Onces.	deniers.	Deniers.	Cruches & 9c.
297.	20	285.	9	239.		91	10. 1
311.		298.		249.	12	95	10. 5
323.	12	310.		259.	12	99	11. 1
326.	16	313.		262.		100	11. 1
355.		340.	6	284.	18	108 $\frac{3}{4}$	12. 0 $\frac{3}{4}$
355.	21	341.		285.	12	109	12. 1
359.		344.		288.		110	12. 2
365.	18	350.	12	293.	12	112	12. 4
368.	18	353.	8	295.	18	113	12. 5
374.	9	358.	20	300.	9	115	12. 7
388.		372.	16	312.		119	13. 2
412.	9	395.	4	330.	20	126 $\frac{1}{3}$	14. 0 $\frac{1}{3}$
414.	8	397.		332.	8	127	14. 1
419.		401.	12	336.		128	14. 2
434.	8	416.	5	348.	12	133	14. 7
439.	9	421.		352.	12	134 $\frac{1}{2}$	14. 8 $\frac{1}{2}$
475.		455.	5	381.		145 $\frac{1}{2}$	16. 1 $\frac{1}{2}$
504.	15	483.	12	404.	18	154 $\frac{1}{2}$	17. 1 $\frac{1}{2}$
3889.	12	3726.	12	3119.	21	1191 $\frac{1}{2}$	4L. 19. 3 $\frac{1}{2}$ de Fr.
7249.	8	6946.	9	5815.	12	2221	8 Sch. 2 d. ster.
1631.	20	1563.	15	1309.	2	500	55. 5
1733.	20	1661.	9	1390.	22	531	59.
1835.	19	1759.	2	1472.	17	562	62. 4

Product	Quantity	Price	Total
1. Sugar	100	1.00	100.00
2. Flour	200	0.50	100.00
3. Rice	150	0.67	100.50
4. Beans	100	1.00	100.00
5. Corn	100	1.00	100.00
6. Apples	100	1.00	100.00
7. Bananas	100	1.00	100.00
8. Oranges	100	1.00	100.00
9. Lemons	100	1.00	100.00
10. Limes	100	1.00	100.00
11. Peaches	100	1.00	100.00
12. Plums	100	1.00	100.00
13. Cherries	100	1.00	100.00
14. Grapes	100	1.00	100.00
15. Strawberries	100	1.00	100.00
16. Raspberries	100	1.00	100.00
17. Blackberries	100	1.00	100.00
18. Blueberries	100	1.00	100.00
19. Raspberries	100	1.00	100.00
20. Blackberries	100	1.00	100.00
21. Blueberries	100	1.00	100.00
22. Raspberries	100	1.00	100.00
23. Blackberries	100	1.00	100.00
24. Blueberries	100	1.00	100.00
25. Raspberries	100	1.00	100.00
26. Blackberries	100	1.00	100.00
27. Blueberries	100	1.00	100.00
28. Raspberries	100	1.00	100.00
29. Blackberries	100	1.00	100.00
30. Blueberries	100	1.00	100.00
31. Raspberries	100	1.00	100.00
32. Blackberries	100	1.00	100.00
33. Blueberries	100	1.00	100.00
34. Raspberries	100	1.00	100.00
35. Blackberries	100	1.00	100.00
36. Blueberries	100	1.00	100.00
37. Raspberries	100	1.00	100.00
38. Blackberries	100	1.00	100.00
39. Blueberries	100	1.00	100.00
40. Raspberries	100	1.00	100.00
41. Blackberries	100	1.00	100.00
42. Blueberries	100	1.00	100.00
43. Raspberries	100	1.00	100.00
44. Blackberries	100	1.00	100.00
45. Blueberries	100	1.00	100.00
46. Raspberries	100	1.00	100.00
47. Blackberries	100	1.00	100.00
48. Blueberries	100	1.00	100.00
49. Raspberries	100	1.00	100.00
50. Blackberries	100	1.00	100.00
51. Blueberries	100	1.00	100.00
52. Raspberries	100	1.00	100.00
53. Blackberries	100	1.00	100.00
54. Blueberries	100	1.00	100.00
55. Raspberries	100	1.00	100.00
56. Blackberries	100	1.00	100.00
57. Blueberries	100	1.00	100.00
58. Raspberries	100	1.00	100.00
59. Blackberries	100	1.00	100.00
60. Blueberries	100	1.00	100.00
61. Raspberries	100	1.00	100.00
62. Blackberries	100	1.00	100.00
63. Blueberries	100	1.00	100.00
64. Raspberries	100	1.00	100.00
65. Blackberries	100	1.00	100.00
66. Blueberries	100	1.00	100.00
67. Raspberries	100	1.00	100.00
68. Blackberries	100	1.00	100.00
69. Blueberries	100	1.00	100.00
70. Raspberries	100	1.00	100.00
71. Blackberries	100	1.00	100.00
72. Blueberries	100	1.00	100.00
73. Raspberries	100	1.00	100.00
74. Blackberries	100	1.00	100.00
75. Blueberries	100	1.00	100.00
76. Raspberries	100	1.00	100.00
77. Blackberries	100	1.00	100.00
78. Blueberries	100	1.00	100.00
79. Raspberries	100	1.00	100.00
80. Blackberries	100	1.00	100.00
81. Blueberries	100	1.00	100.00
82. Raspberries	100	1.00	100.00
83. Blackberries	100	1.00	100.00</

*P R I X**PROPORTIONEL DES GRAINS.*

JE donne ici des tables à l'usage de ceux qui négocient en grains. Je les ai établies sur les mesures de 16 divers lieux, depuis un fol jusques à cent, & les calculs sont faits avec la dernière précision, en fols & deniers, & douzièmes de deniers. J'y ai ajouté trois tables en faveur de ceux qui achetteroient au poids, de 16, 17 ou 18 onces.

Les prix sont disposés de 4 en 4 fols, mais il est aisé de trouver les prix intermédiaires, au moyen des trois premières lignes, qui indiquent les prix proportionels à ceux d'un, de deux & de trois fols dans chaque lieu. Par exemple, si je veux savoir à combien revient à Vevay, du bled acheté à Morges à 43 fols, je dis 40 fols à la mesure de Morges reviennent à 41 fols $5\frac{7}{12}$ deniers à la mesure de Vevay; les 3 fols reviennent à 3, 1, 4, ainsi les 43 fols reviendront à 44, 6, 11.

De même si l'on m'offre du bled à Vevay à 12 L. le quintal, je cherche dans la table du quintal au poids de 18 onces, où je trouve que le quintal coutant 240 fols, la mesure revient à Vevay à 56 fols $9\frac{5}{12}$ de deniers.

Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.	Orbe.
Sols.							
1	1. 0. 6	1. 1. 0	1. 1. 2	1. 2. 4	1. 2. 4	1. 2. 5	1. 2. 9
2	2. 1. 1	2. 2. 1	2. 2. 4	2. 4. 7	2. 4. 8	2. 4. 11	2. 5. 6
3	3. 1. 6	3. 3. 1	3. 3. 6	3. 7. 0	3. 7. 0	3. 7. 5	3. 8. 3
4	4. 2. 1 $\frac{1}{2}$	4. 4. 2	4. 4. 8	4. 9. 3	4. 9. 4 $\frac{1}{2}$	4. 9. 10	4. 11. 0
8	8. 4. 3	8. 8. 3 $\frac{1}{2}$	8. 9. 4 $\frac{1}{2}$	9. 6. 6	9. 6. 9	9. 7. 9	9. 10. 0
12	12. 6. 5	13. 0. 6	13. 2. 1	14. 3. 9	14. 4. 1	14. 5. 7	14. 9. 0
16	16. 8. 6	17. 4. 7	17. 6. 9	19. 1. 0	19. 1. 6	19. 3. 6	19. 7. 11
20	20. 10. 8	21. 8. 9	21. 11. 6	23. 10. 3	23. 10. 11	24. 1. 4	24. 6. 10
24	25. 0. 9	26. 0. 11	26. 4. 2	28. 7. 6	28. 8. 3	28. 11. 3	29. 5. 10
28	29. 2. 11	30. 5. 1	30. 8. 10	33. 4. 9	33. 5. 8	33. 9. 1	34. 4. 10
32	33. 5.	34. 9. 3	35. 1. 6	38. 2.	38. 3. 0	38. 6. 11	39. 3. 9
36	37. 7. 2	39. 1. 4	39. 6. 2	42. 11. 2	43. 0. 5	43. 4. 10	44. 2. 9
40	41. 9. 4	43. 5. 6	43. 10. 10	47. 8. 5	47. 9. 9	48. 2. 9	49. 1. 9
44	45. 11. 5	47. 9. 8	48. 3. 6	52. 5. 8	52. 7. 2	53. 0. 8	54. 0. 8
48	50. 1. 7	52. 1. 10	52. 8. 3	57. 2. 11	57. 4. 6	57. 10. 6	58. 11. 8
52	54. 3. 8	56. 6. 0	57. 1. 0	62. 0. 2	62. 1. 10	62. 8. 2	63. 10. 8
56	58. 5. 9	60. 10. 2	61. 5. 8	66. 9. 5	66. 11. 3	67. 6.	68. 9. 8
60	62. 7. 10	65. 2. 3	65. 10. 4	71. 6. 8	71. 8. 8	72. 3. 10	73. 8. 7
64	66. 10.	69. 6. 5	70. 3. 0	76. 3. 4	76. 6.	77. 1. 9	78. 7. 7
68	71. 0. 2	73. 10. 7	74. 7. 8	81. 1. 2	81. 3. 5	81. 11. 8	83. 6. 7
72	75. 2. 4	78. 2. 8	79. 0. 4	85. 10. 5	86. 0. 10	86. 9. 7	88. 5. 6
76	79. 4. 6	82. 6. 10	83. 5. 0	90. 7. 8	90. 10. 3	91. 7. 5	93. 4. 6
80	83. 6. 8	86. 11. 0	87. 9. 8	95. 4. 10	95. 7. 8	96. 5. 4	98. 3. 6
84	87. 8. 9	91. 3. 2	92. 2. 4	100. 2. 1	100. 5. 0	101. 3. 3	103. 2. 5
88	91. 10. 10	95. 7. 4	96. 7.	104. 11. 4	105. 2. 5	106. 1. 2	108. 1. 5
92	96. 1. 0	99. 11. 6	100. 11. 9	109. 8. 6	109. 11. 9	110. 11. 1	113. 0. 5
96	100. 3. 1	104. 3. 8	105. 4. 6	114. 5. 9	114. 9. 1	115. 9.	117. 11. 4
100	104. 5. 2	108. 7. 9	109. 9. 2	119. 3.	119. 6. 6	120. 6. 10	122. 10. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 2.10	1. 3. 8	1. 4. 7	1. 4. 9	1. 4.11	1. 5. 6	1. 5. 8	1. 7. 2
2. 5. 9	2. 7. 4	2. 9. 3	2. 9. 6	2. 9. 9	2.10. 0	2.11. 5	3. 2. 3
3. 8. 7	3.11. 0	4. 1.10	4. 2. 2	4. 2. 8	4. 4. 6	4. 5. 1	4. 9. 6
4.11. 5	5. 2. 8	5. 6. 6	5. 7. 0	5. 7. 7	5.10. 0	5.10.10	6. 4. 7
9.10.11	10. 5. 5	11. 1. 0	11. 2. 0	11. 3. 1	11. 8. 0	11. 9. 7	12. 9. 2
14.10. 4	15. 8. 1	16. 7. 5	16. 9.	16.10. 8	17. 6. 1	17. 8. 5	19. 1. 9
19. 9. 9	20.10.10	22. 1.11	22. 4.	22. 6. 3	23. 4. 1	23. 7. 3	25. 6. 4
24. 9. 3	26. 1. 7	27. 8. 5	27.11.	28. 1. 9	29. 2. 1	29. 6.	31.10.11
29. 8. 9	31. 4. 3	33. 2.10	33. 6.	33. 9. 4	35. 0. 2	35. 4.10	38. 3. 6
34. 8. 3	36. 7.	38. 9. 4	39. 1.	39. 4.10	40.10. 2	41. 3. 8	44. 8. 1
39. 7. 8	41. 9. 8	44. 3.10	44. 8.	45. 0. 5	46. 8. 2	47. 2. 6	51. 0. 8
44. 7. 2	47. 0. 4	49.10. 4	50. 3.	50. 8. 0	52. 6. 3	53. 1. 4	57. 5. 3
49. 6. 7	52. 3. 1	55. 4. 9	55.10.	56. 3. 6	58. 4. 3	59. 0. 1	63. 9.10
54. 6.	57. 5. 9	60.11. 3	61. 5.	61.11. 1	64. 2. 3	64.10.11	70. 2. 5
59. 5. 6	62. 8. 5	66. 5. 9	67.	67. 6. 8	70. 0. 4	70. 9. 8	76. 7.
64. 5.	67.11. 2	72. 0. 3	72. 7.	73. 2. 2	75.10. 4	76. 8. 6	82.11. 7
69. 4. 5	73. 1.11	77. 6. 8	78. 2.	78. 9. 8	81. 8. 4	82. 7. 4	89. 4. 2
74. 3.10	78. 4. 8	83. 1. 2	83. 9.	84. 5. 3	87. 6. 5	88. 6. 2	95. 8. 9
79. 3. 4	83. 7. 4	88. 7. 8	89. 4.	90. 0.10	93. 4. 5	94. 5.	102. 1. 4
84. 2. 9	88.10.	94. 2. 2	94.11.	95. 8. 5	99. 2. 6	100. 3. 9	108. 6.
89. 2. 3	94. 0. 8	99. 8. 8	100. 6.	101. 4.	105. 0. 6	106. 2. 7	114.10. 7
94. 1. 8	99. 3. 5	105. 3. 2	106. 1.	106.11. 7	110.10. 6	112. 1. 5	121. 3. 2
99. 1. 2	104. 6. 2	110. 9. 7	111. 8.	112. 7. 1	116. 8. 7	118. 0. 3	127. 7. 9
104. 0. 7	109. 8.10	116. 4.	117. 3.	118. 2. 8	122. 6. 7	123.11.	134. 0. 4
109.	114.11. 6	121.10. 6	122.10.	123.10. 2	128. 4. 7	129. 9.10	140. 4.11
113.11. 6	120. 2. 3	127. 5.	128. 5.	129. 5. 9	134. 2. 8	135. 8. 8	146. 9. 6
118.11.	125. 4.11	132.11. 6	134. 0.	135. 1. 3	140. 0. 8	141. 7. 5	153. 2. 1
123.10. 5	130. 7. 8	138. 6.	139. 7.	140. 8.10	145.10. 9	147. 6. 3	159. 6. 8

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Coffonai.	Moudon.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Laufanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.11. 6	1. 0. 6	1. 0. 7	1. 1. 8	1. 1. 9	1. 1.10	1. 2. 1
2	1.11.	2. 1.	2. 1. 2	2. 3. 5	2. 3. 6	2. 3. 8	2. 4. 3
3	2.10. 6	3. 1. 5	3. 1.10	3. 5. 1	3. 5. 3	3. 5. 7	3. 6. 4
4	3.10.	4. 1.11	4. 2. 5	4. 6.10	4. 6.11	4. 7. 5	4. 8. 6
8	7. 7.11	8. 3.10	8. 4.11	9. 1. 8	9. 1.10	9. 2.10	9. 4.11
12	11. 5.11	12. 5.10	12. 7. 4	13. 8. 5	13. 8.10	13.10. 3	14. 1. 5
16	15. 3.10	16. 7. 9	16. 9. 9	18. 3. 3	18. 3. 9	18. 5. 8	18. 9.10
20	19. 1.10	20. 9. 8	21. 0. 3	22.10.	22.10. 8	23. 1. 1	23. 6. 4
24	22.11. 9	24.11. 8	25. 2. 8	27. 4.10	27. 5. 7	27. 8. 6	28. 2.10
28	26. 9. 9	29. 1. 7	29. 5. 2	31.11. 8	32. 0. 6	32. 4.	32.11. 3
32	30. 7. 8	33. 3. 6	33. 7. 7	36. 6. 6	36. 7. 6	36.11. 5	37. 7. 9
36	34. 5. 8	37. 5. 5	37.10. 1	41. 1. 3	41. 2. 5	41. 6.10	42. 4. 3
40	38. 3. 7	41. 7. 5	42. 0. 6	45. 8.	45. 9. 4	46. 2. 3	47. 0. 8
44	42. 1. 7	45. 9. 4	46. 3.	50. 2.10	50. 4. 3	50. 9. 8	51. 9. 2
48	45.11. 6	49.11. 3	50. 5. 6	54. 9. 8	54.11. 2	55. 5. 1	56. 5. 8
52	49. 9. 6	54. 1. 3	54. 7.11	59. 4. 6	59. 6. 1	60. 0. 6	61. 2. 2
56	53. 7. 5	58. 3. 2	58.10. 4	63.11. 4	64. 1.	64. 7.11	65.10. 8
60	57. 5. 5	62. 5. 1	63. 0.10	68. 6. 1	68. 7.11	69. 3. 4	70. 7. 1
64	61. 3. 5	66. 7.	67. 3. 3	73. 0.10	73. 2.10	73.10. 9	75. 3. 7
68	65. 1. 4	70. 8.11	71. 5. 9	77. 7. 8	77. 9. 9	78. 6. 2	80. 0. 0
72	68.11. 4	74.10.10	75. 8. 2	82. 2. 6	82. 4. 9	83. 1. 7	84. 8. 6
76	72. 9. 3	79. 0. 9	79.10. 8	86. 9. 4	86.11. 8	87. 9.	89. 5.
80	76. 7. 3	83. 2. 9	84. 1. 1	91. 4. 1	91. 6. 7	92. 4. 5	94. 1. 5
84	80. 5. 2	87. 4. 8	88. 3. 7	95.10.11	96. 1. 6	96.11.10	98. 9.11
88	84. 3. 2	91. 6. 7	92. 6.	100. 5. 9	100. 8. 5	101. 7. 3	103. 6. 5
92	88. 1. 1	95. 8. 7	96. 8. 6	105. 0. 6	105. 3. 4	106. 2. 8	108. 2.11
96	91.11.	99.10. 6	100.11.	109. 7. 4	109.10. 3	110.10. 2	112.11. 4
100	95. 9.	104. 0. 5	105. 1. 5	114. 2. 2	114. 5. 3	115. 5. 7	117. 7.10

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Niou.	Aigle.
1. 2. 3	1. 3. 0	1. 3. II	1. 4. 0	1. 4. 2	1. 4. 9	1. 5. 0	1. 6. 4
2. 4. 5	2. 6.	2. 7. IO	2. 8.	2. 8. 4	2. 9. 6	2. 9. II	3. 0. 8
3. 6. 8	3. 9.	3. II. 9	4. 0. 0	4. 0. 6	4. 2. 4	4. 2. II	4. 9.
4. 8. II	5. 0. 0	5. 3. 8	5. 4.	5. 4. 8	5. 7. 1	5. 7. IO	6. 1. 4
9. 5. IO	IO.	IO. 7. 4	IO. 7. II	IO. 9. 5	II. 2. 1	II. 3. 8	12. 2. 8
14. 2. 9	15. 0. 1	15. II.	15. II. II	16. 2. 1	16. 9. 2	16. II. 5	18. 4.
18. II. 8	20. 0. 1	21. 2. 8	21. 3. II	21. 6. 9	22. 4. 3	22. 7. 3	24. 5. 4
23. 8. 7	25. 0. 2	26. 6. 3	26. 7. IO	26. II. 5	27. II. 3	28. 3.	30. 6. 8
28. 5. 6	30. 0. 3	31. 9. II	31. II. IO	32. 4. 1	33. 6. 4	33. IO. IO	36. 8.
33. 2. 6	35. 0. 3	37. 1. 7	37. 3. 9	37. 8. 9	39. 1. 4	39. 6. 8	42. 9. 4
37. II. 5	40. 0. 4	42. 5. 3	42. 7. 9	43. 1. 5	44. 8. 5	45. 2. 5	48. IO. 8
42. 8. 4	45. 0. 4	47. 8. II	47. II. 8	48. 6. 1	50. 3. 6	50. IO. 3	55.
47. 5. 3	50. 0. 5	53. 0. 7	53. 3. 8	53. IO. 9	55. IO. 7	55. 6.	61. 1. 4
52. 2. 2	55. 0. 5	58. 4. 3	58. 7. 8	59. 3. 5	61. 5. 7	62. 1. IO	67. 2. 8
56. II. 1	60. 0. 6	63. 7. II	63. II. 7	64. 8. 1	67. 0. 8	67. 9. 8	73. 4.
61. 8.	65. 0. 6	68. II. 7	69. 3. 7	70. 0. 9	72. 7. 9	73. 5. 6	79. 5. 4
66. 4. II	70. 0. 7	74. 3. 3	74. 7. 6	75. 5. 5	78. 2. 9	79. 1. 3	85. 6. 8
71. 1. IO	75. 0. 7	79. 6. IO	79. II. 6	80. IO. 1	83. 9. IO	84. 9. 1	91. 8.
75. IO. IO	80. 0. 8	84. IO. 6	85. 3. 5	86. 2. 9	89. 4. II	90. 4. II	97. 9. 4
80. 7. 9	85. 0. 8	90. 2. 2	90. 7. 5	91. 7. 5	95. 0. 0	96. 0. 8	IO3. IO. 8
85. 4. 8	90. 0. 9	95. 5. IO	95. II. 4	97. 0. 1	IO0. 7.	IO1. 8. 6	IO0.
90. 1. 7	95. 0. 9	IO0. 9. 6	IO1. 3. 4	IO2. 4. 9	IO6. 2. 1	IO7. 4. 4	IO6. 1. 4
94. IO. 6	IO0. 0. IO	IO6. 1. 2	IO6. 7. 3	IO7. 9. 5	III. 9. 2	II3. 0. 2	122. 2. 8
99. 7. 5	IO5. 0. IO	III. 4. IO	III. II. 3	II3. 2. 1	II7. 4. 3	II8. 8. 0	128. 4.
IO4. 4. 4	II0. 0. II	II6. 8. 6	II7. 3. 2	II8. 6. 9	122. II. 3	124. 3. 9	134. 5. 4
IO9. 1. 3	II5. 0. II	122. 0. 2	122. 7. 2	123. II. 5	128. 6. 4	129. II. 7	140. 6. 8
II3. IO. 2	120. 1. 0	127. 3. IO	127. II. 1	129. 4. 1	134. 1. 5	135. 7. 5	146. 8.
II8. 7. 1	125. 1. 0	132. 7. 6	133. 3. 1	135. 8. 2	139. 8. 6	141. 3. 2	152. 9. 4

Morat.	Moudon.	Coffonai.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.11. 0	0.11. 6	1. 0. 1	1. 1. 2	1. 1. 3	1. 1. 4	1. 1. 7
2	1.10. 1	1.11. 0	2. 0. 3	2. 2. 4	2. 2. 5	2. 2. 8	2. 3. 2
3	2. 9. 2	2.10. 6	3. 0. 4	3. 3. 6	3. 3. 7	3. 3.11	3. 4. 8
4	3. 8. 2	3.10. 2	4. 0. 6	4. 4. 8	4. 4.10	4. 5. 3	4. 6. 3
8	7. 4. 4	7. 8. 3	8. 1. 0	8. 9. 4	8. 9. 7	8.10. 7	9. 0. 7
12	11. 0. 6	11. 6. 5	12. 1. 6	13. 2. 1	13. 2. 5	13. 3.10	13. 6.10
16	14. 8. 8	15. 4. 7	16. 2.	17. 6. 9	17. 7. 2	17. 9. 1	18. 1. 1
20	18. 4.10	19. 2. 9	20. 2. 6	21.11. 5	22. 0. 0	22. 2. 4	22. 7. 4
24	22. 1.	23. 0.10	24. 3.	26. 4. 1	26. 4. 9	26. 7. 7	27. 1. 8
28	25. 9. 2	26.11. 0	28. 3. 6	30. 8. 9	30. 9. 7	31. 0.10	31. 7.11
32	29. 5. 4	30. 9. 2	32. 4.	35. 1. 5	35. 2. 4	35. 6. 1	36. 2. 2
36	33. 1. 6	34. 7. 4	36. 4. 6	39. 6. 1	39. 7. 2	39.11. 4	40. 8. 6
40	36. 9. 8	38. 5. 5	40. 5.	43.10. 9	43.11.11	44. 4. 7	45. 2. 9
44	40. 5.10	42. 3. 7	44. 5. 6	48. 3. 5	48. 4. 9	48. 9.10	49. 9.
48	44. 2.	46. 1. 8	48. 5.11	52. 8. 2	52. 9. 6	53. 3. 2	54. 3. 4
52	47.10. 2	49.11.10	52. 6. 5	57. 0.10	57. 2. 4	57. 8. 5	58. 9. 7
56	51. 6. 4	53.10.	56. 6.11	61. 5. 6	61. 7. 1	62. 1. 8	63. 3.10
60	55. 2. 6	57. 8. 2	60. 7. 5	65.10. 2	65.11.11	66. 6.11	67.10. 2
64	58.10. 8	61. 6. 4	64. 7.11	70. 2.10	70. 4. 8	71. 0. 2	72. 4. 5
68	62. 6.10	65. 4. 6	68. 8. 5	74. 7. 6	74. 9. 6	75. 5. 5	76.10. 8
72	66. 3.	69. 2. 8	72. 8.11	79. 0. 2	79. 2. 3	79.10. 8	81. 5. 8
76	69.11. 3	73. 0.10	76. 9. 5	83. 4.10	83. 7. 1	84. 3.11	85.11. 3
80	73. 7. 5	76.10.11	80. 9.11	87. 9. 6	87.11.10	88. 9. 2	90. 5. 6
84	77. 3. 7	80. 9. 1	84.10. 5	92. 2. 2	92. 4. 7	93. 2. 5	94.11.10
88	80.11. 9	84. 7. 2	88.10.11	96. 6.10	96. 9. 5	97. 7. 8	99. 6. 1
92	84. 7.11	88. 5. 3	92.11. 5	100.11. 6	101. 2. 2	102. 1.	104. 0. 4
96	88. 4. 1	92. 3. 4	96.11.11	105. 4. 4	105. 7.	106. 6. 4	108. 6. 8
100	92. 0. 3	96. 1. 5	101. 0. 4	109. 9. 0	109.11. 9	110.11. 7	113. 0.11

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 1. 8	1. 2. 6	1. 3. 3	1. 3. 4	1. 3. 6	1. 4. 1	1. 4. 3	1. 5. 8
2. 3. 4	2. 5. 0	2. 6. 7	2. 6. 9	2. 7. 1	2. 8. 3	2. 8. 7	2. 11. 3
3. 5. 0	3. 7. 3	3. 9. 11	3. 10. 1	3. 10. 8	4. 0. 4	4. 0. 10	4. 4. 10
4. 6. 8	4. 9. 8	5. 1. 2	5. 1. 6	5. 2. 2	5. 4. 5	5. 5. 2	5. 10. 6
9. 1. 5	9. 7. 5	10. 2. 4	10. 3.	10. 4. 4	10. 8. 11	10. 10. 4	11. 9.
13. 8. 1	14. 5. 1	15. 3. 6	15. 4. 5	15. 6. 6	16. 1. 4	16. 3. 6	17. 7. 6
18. 2. 10	19. 2. 9	20. 4. 8	20. 5. 11	20. 8. 8	21. 5. 9	21. 8. 8	23. 6.
22. 9. 6	24. 0. 5	25. 5. 10	25. 7. 5	25. 10. 10	26. 10. 2	27. 1. 10	29. 4. 6
27. 4. 3	28. 10. 1	30. 7.	30. 8. 10	31. 1.	32. 2. 8	32. 7.	35. 3.
31. 10. 11	33. 7. 9	35. 8. 2	35. 10. 4	36. 3. 2	37. 7. 1	38. 0. 2	41. 1. 6
36. 5. 8	38. 5. 6	40. 9. 4	40. 11. 10	41. 5. 4	42. 11. 6	43. 5. 4	47.
41. 0. 4	43. 3. 2	45. 10. 6	46. 1. 4	46. 7. 6	48. 4.	48. 10. 6	52. 10. 6
45. 7. 1	48. 0. 10	50. 11. 8	51. 2. 9	51. 9. 8	53. 8. 5	54. 3. 8	58. 9.
50. 1. 9	52. 10. 6	56. 0. 10	56. 4. 3	56. 11. 10	59. 0. 10	59. 8. 10	64. 7. 6
54. 8. 6	57. 8. 2	61. 2.	61. 5. 9	62. 2.	64. 5. 4	65. 2.	70. 6.
59. 3. 2	62. 5. 10	66. 3. 2	66. 7. 3	67. 4. 2	69. 9. 9	70. 7. 2	76. 4. 6
63. 9. 11	67. 3. 6	71. 4. 4	71. 8. 8	72. 6. 4	75. 2. 2	76. 0. 4	82. 3.
68. 4. 7	72. 1. 2	76. 5. 6	76. 10. 2	77. 8. 6	80. 6. 8	81. 5. 6	88. 1. 6
72. 11. 4	76. 10. 11	81. 6. 8	81. 11. 8	82. 10. 8	85. 11. 1	86. 10. 8	94. 0. 0
77. 6.	81. 8. 7	86. 7. 10	87. 1. 2	88. 0. 10	91. 3. 6	92. 3. 10	99. 10. 6
82. 0. 9	86. 6. 4	91. 9.	92. 2. 8	93. 3.	96. 8.	97. 9.	105. 9.
86. 7. 5	91. 4.	96. 10. 2	97. 4. 2	98. 5. 2	102. 0. 5	103. 2. 2	111. 7. 6
91. 2. 2	96. 1. 8	101. 11. 4	102. 5. 7	103. 7. 4	107. 4. 10	108. 7. 4	117. 6.
95. 8. 10	100. 11. 4	107. 0. 6	107. 7. 1	108. 9. 6	112. 9. 4	114. 0. 6	123. 4. 6
100. 3. 7	105. 9.	112. 1. 9	112. 8. 7	113. 11. 8	118. 1. 9	119. 5. 8	129. 3.
104. 10. 3	110. 6. 8	117. 2. 11	117. 10. 0	119. 1. 10	123. 6. 2	124. 10. 10	135. 1. 6
109. 5.	115. 4. 4	122. 4. 1	122. 11. 6	124. 4.	128. 10. 8	130. 4.	141.
113. 11. 8	120. 2. 0	127. 5. 3	128. 1.	129. 6. 2	134. 3. 1	135. 9. 2	146. 10. 6

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Yverdon.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Berne.	Payerne.	Lausanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10.11	0.11.5	0.11.11	1. 1. 1	1. 1. 1	1. 1. 2	1. 1. 5
2	1. 9.10	1.10.10	1.11. 9	2. 2. 1	2. 2. 2	2. 2. 4	2. 2.10
3	2. 8.10	2.10. 3	2.11. 8	3. 3. 1	3. 3. 2	3. 3. 7	3. 4. 4
4	3. 7. 9	3. 9. 8	3.11. 6	4. 4. 2	4. 4. 3	4. 4. 9	4. 5. 9
8	7. 3. 6	7. 7. 4	7.11. 1	8. 8. 4	8. 8. 7	8. 9. 5	8.11. 6
12	10.11. 2	11. 5.	11.10. 7	13. 0. 6	13. 0.10	13. 2. 2	13. 5.12
16	14. 6.11	15. 2. 8	15.10. 1	17. 4. 8	17. 5. 1	17. 6.11	17.11. 1
20	18. 2. 8	19. 0. 4	19. 9. 7	21. 8.10	21. 9. 4	21.11. 8	22. 4. 9
24	21.10. 5	22.10. 3	23. 9. 1	26. 1.	26. 1. 7	26. 4. 5	26.10. 5
28	25. 6. 1	26. 7. 8	27. 8. 8	30. 5. 2	30. 5.11	30. 9. 1	31. 4. 2
32	29. 1.10	30. 5. 4	31. 8. 2	34. 9. 4	34.10. 2	35. 1.10	35. 9.11
36	32. 9. 7	34. 3.	35. 7. 8	39. 1. 6	39. 2. 5	39. 6. 7	40. 3. 8
40	36. 5. 4	38. 0. 8	39. 7. 2	43. 5. 8	43. 6. 8	43.11. 3	44. 9. 5
44	40. 1.	41.10. 4	43. 6. 9	47. 9. 9	47.11. 7	48. 4.	49. 3.12
48	43. 8. 9	45. 8.	47. 6. 3	52. 1.11	52. 3. 3	52. 8. 9	53. 8.11
52	47. 4. 6	49. 5. 8	51. 5. 9	56. 6. 1	56. 7. 6	57. 1. 6	58. 2. 8
56	51. 0. 3	53. 3. 4	55. 5. 3	60.10. 3	60.11. 9	61. 6. 2	62. 8. 4
60	54. 7.11	57. 1.	59. 4.10	65. 2. 5	65. 4. 1	65.10.11	67. 2. 1
64	58. 3. 8	60.10. 8	63. 4. 4	69. 6. 7	69. 8. 4	70. 3. 7	71. 7.10
68	61.11. 5	64. 8. 4	67. 3.10	73.10. 9	74. 0. 7	74. 8. 4	76. 1. 6
72	65. 7. 2	68. 6.	71. 3. 4	78. 2.11	78. 4.10	79. 1. 1	80. 7. 4
76	69. 2.10	72. 3. 8	75. 2.11	82. 7. 1	82. 9. 2	83. 5.10	85. 1. 1
80	72.10. 7	76. 1. 4	79. 2. 5	86.11. 3	87. 1. 5	87.10. 6	89. 6.10
84	76. 6. 4	79.11. 1	83. 1.11	91. 3. 5	91. 5. 8	92. 3. 3	94. 0. 6
88	80. 2.	83. 8. 9	87. 1. 5	95. 7. 6	95. 9.11	96. 8. 0	98. 6. 3
92	83. 9. 9	87. 6. 5	91. 1. 0	99.11. 8	100. 2. 3	101. 0. 9	103. 3. 1
96	87. 5. 6	91. 4. 1	95. 0. 6	104. 3.10	104. 6. 6	105. 5. 6	107. 5. 9
100	91. 1. 3	95. 1. 9	99. 1. 1	108. 8.	108.10. 9	109. 9. 3	111.11. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 1. 6	1. 2. 3	1. 3. 2	1. 3. 3	1. 3. 5	1. 4. 0	1. 4. 1	1. 5. 6
2. 3. 1	2. 4. 7	2. 6. 3	2. 6. 5	2. 6. 9	2. 7. 11	2. 8. 3	2. 10. 11
3. 4. 7	3. 6. 10	3. 9. 5	3. 9. 8	3. 10. 2	3. 11. 10	4. 0. 5	4. 4. 5
4. 6. 2	4. 9. 2	5. 0. 7	5. 0. 10	5. 1. 7	5. 3. 10	5. 4. 6	5. 9. 10
9. 0. 4	9. 6. 3	10. 1. 2	10. 1. 9	10. 3. 1	10. 7. 7	10. 9.	11. 7. 7
13. 6. 6	14. 3. 5	15. 1. 9	15. 2. 7	15. 4. 8	15. 11. 5	16. 1. 6	17. 5. 5
18. 0. 8	19. 0. 6	20. 2. 4	20. 3. 5	20. 6. 2	21. 3. 2	21. 6.	23. 3. 2
22. 6. 10	23. 9. 8	25. 2. 11	25. 4. 3	25. 7. 9	26. 7.	26. 10. 6	29. 1.
27. 1.	28. 6. 9	30. 3. 6	30. 5. 2	30. 9. 3	31. 10. 9	32. 3.	34. 10. 9
31. 7. 2	33. 3. 11	35. 4. 1	35. 6.	35. 10. 10	37. 2. 7	37. 7. 6	40. 8. 6
36. 1. 4	38. 1.	40. 4. 8	40. 6. 10	41. 0. 4	42. 6. 4	43.	46. 6. 4
40. 7. 6	42. 10. 2	45. 5. 2	45. 7. 9	46. 1. 11	47. 10. 2	48. 4. 6	52. 4. 1
45. 1. 8	47. 7. 3	50. 5. 9	50. 8. 7	51. 3. 5	53. 2.	53. 9.	58. 1. 11
49. 7. 10	52. 4. 5	55. 6. 4	55. 9. 5	56. 5.	58. 5. 10	59. 1. 6	63. 11. 8
54. 1. 11	57. 1. 6	60. 6. 10	60. 10. 4	61. 6. 6	63. 9. 7	64. 6.	69. 9. 5
58. 8. 1	61. 10. 8	65. 7. 5	65. 11. 2	66. 8. 1	69. 1. 5	69. 10. 6	75. 7. 3
63. 2. 3	66. 7. 9	70. 8.	71.	71. 9. 7	74. 5. 2	75. 3.	81. 5.
67. 8. 5	71. 4. 11	75. 8. 6	76. 0. 11	76. 11. 2	79. 9.	80. 7. 6	87. 2. 9
72. 2. 7	76. 2.	80. 9. 1	81. 1. 9	82. 0. 8	85. 0. 9	86.	93. 0. 7
76. 8. 9	80. 11. 2	85. 9. 8	86. 2. 7	87. 2. 3	90. 4. 7	91. 4. 6	98. 10. 5
81. 2. 11	85. 8. 3	90. 10. 3	91. 3. 6	92. 3. 9	95. 8. 5	96. 9.	104. 8. 2
85. 9. 1	90. 5. 5	95. 10. 10	96. 4. 4	97. 5. 4	101. 0. 3	102. 1. 6	110. 5. 11
90. 3. 3	95. 2. 6	100. 11. 4	101. 5. 2	102. 6. 10	106. 4.	107. 6.	116. 3. 8
94. 9. 5	99. 11. 8	105. 11. 11	106. 6. 1	107. 8. 5	111. 7. 10	112. 10. 6	122. 1. 6
99. 3. 7	104. 8. 9	111. 0. 6	111. 7.	112. 9. 11	116. 11. 8	118. 3.	127. 11. 4
103. 9. 9	109. 5. 11	116. 1. 1	116. 7. 10	117. 11. 6	122. 3. 6	123. 7. 6	133. 9. 1
108. 3. 10	114. 3.	121. 1. 8	121. 8. 8	123. 1.	127. 7. 3	129.	139. 6. 10
112. 10.	119. 0. 2	126. 2. 3	126. 9. 6	128. 2. 7	132. 11.	134. 4. 6	145. 4. 7

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Berne.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Payerne.	Lausanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10. 1	0.10. 6	0.10.11	0.11. 1	1. 0. 0	1. 0. 2	1. 0. 4
2	1. 8. 1	1. 9.	1. 9.10	1.10. 1	2. 0. 1	2. 0. 3	2. 0. 9
3	2. 6. 2	2. 7. 6	2. 8.10	2. 9. 2	3. 0. 1	3. 0. 5	3. 1. 1
4	3. 4. 3	3. 6.	3. 7. 9	3. 8. 2	4. 0. 1	4. 0. 6	4. 1. 5
8	6. 8. 6	7. 0. 1	7. 3. 6	7. 4. 4	8. 0. 2	8. 1. 1	8. 2.11
12	10. 0. 9	10. 6. 1	10.11. 2	11. 0. 6	12. 0. 4	12. 1. 7	12. 4. 4
16	13. 5.	14. 0. 2	14. 6.11	14. 8. 8	16. 0. 5	16. 2. 1	16. 5.10
20	16. 9. 3	17. 6. 2	18. 2. 8	18. 4.10	20. 0. 6	20. 2. 7	20. 7. 3
24	20. 1. 6	21. 0. 3	21.10. 5	22. 1.	24. 0. 8	24. 3. 2	24. 8. 9
28	23. 5. 9	24. 6. 3	25. 6. 2	25. 9. 2	28. 0. 9	28. 3. 8	28.10. 2
32	26.10.	28. 0. 4	29. 1.11	29. 5. 5	32. 0.10	32. 4. 2	32.11. 8
36	30. 2. 3	31. 6. 4	32. 9. 7	33. 1. 7	36. 1.	36. 4. 9	37. 1. 1
40	33. 6. 6	35. 0. 5	36. 5. 4	36. 9. 9	40. 1. 1	40. 5. 3	41. 2. 7
44	36.10. 9	38. 6. 5	40. 1. 1	40. 5.11	44. 1. 2	44. 5. 9	45. 4.
48	40. 3.	42. 0. 5	43. 8.10	44. 2. 1	48. 1. 4	48. 6. 4	49. 5. 6
52	43. 7. 3	45. 6. 6	47. 4. 7	47.10. 3	52. 1. 5	52. 6.10	53. 6.11
56	46.11. 6	49. 0. 6	51. 0. 4	51. 6. 5	56. 1. 6	56. 7. 5	57. 8. 5
60	50. 3. 9	52. 6. 7	54. 8.	55. 2. 7	60. 1. 8	60. 7.11	61. 9.10
64	53. 8.	56. 0. 7	58. 3. 9	58.10.10	64. 1. 9	64. 8. 5	65.11. 4
68	57. 0. 3	59. 6. 8	61.11. 6	62. 7.	68. 1.10	68. 9.	70. 0. 9
72	60. 4. 6	63. 0. 8	65. 7. 3	66. 3. 3	72. 2.	72. 9. 6	74. 2. 3
76	63. 8. 9	66. 6. 9	69. 3.	69.11. 4	76. 2. 1	76.10.	78. 3. 8
80	67. 1.	70. 0. 9	72.10. 9	73. 7. 6	80. 2. 2	80.10. 7	82. 5. 2
84	70. 5. 3	73. 6.10	76. 6. 5	77. 3. 8	84. 2. 4	84.11. 1	86. 6. 7
88	73. 9. 6	77. 0.10	80. 2. 2	80.11.10	88. 2. 5	88.11. 7	90. 8. 1
92	77. 1. 9	80. 6.11	83. 9.11	84. 8.	92. 2. 6	93. 0. 2	94. 9. 6
96	80. 6.	84. 0.11	87. 5. 8	88. 4. 3	96. 2. 8	97. 0. 8	98.11. 1
100	83.10. 3	87. 6.11	91. 1. 5	92. 0. 5	100. 2. 9	101. 1. 3	103. 0. 5

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 6	1. 1. 2	1. 1. 11	1. 2. 0	1. 2. 2	1. 2. 8	1. 2. 10	1. 4. 1
2. 0. 11	2. 2. 3	2. 3. 10	2. 4.	2. 4. 3	2. 5. 4	2. 5. 8	2. 8. 1
3. 1. 5	3. 3. 5	3. 5. 10	3. 6.	3. 6. 5	3. 8.	3. 8. 6	4. 0. 2
4. 1. 10	4. 4. 7	4. 7. 9	4. 8.	4. 8. 6	4. 10. 9	4. 11. 4	5. 4. 3
8. 3. 8	8. 9. 2	9. 3. 6	9. 4.	9. 5. 1	9. 9. 5	9. 10. 8	10. 8. 5
12. 5. 6	13. 1. 9	13. 11. 3	14.	14. 1. 7	14. 8. 2	14. 10. 1	16. 0. 8
16. 7. 4	17. 6. 4	18. 7.	18. 8.	18. 10. 1	19. 6. 10	19. 9. 5	21. 4. 10
20. 9. 2	21. 10. 11	23. 2. 9	23. 4.	23. 6. 7	24. 5. 6	24. 8. 9	26. 9. 1
24. 11.	26. 3. 6	27. 10. 6	28.	28. 3. 2	29. 4. 3	29. 8. 2	32. 1. 4
29. 0. 10	30. 8. 1	32. 6. 3	32. 8.	32. 11. 8	34. 2. 11	34. 7. 6	37. 5. 6
33. 2. 8	35. 0. 8	37. 2.	37. 4.	37. 8. 2	39. 1. 7	39. 6. 10	42. 9. 9
37. 4. 6	39. 5. 3	41. 9. 9	42.	42. 4. 9	44. 0. 4	44. 6. 3	48. 2.
41. 6. 4	43. 9. 10	46. 5. 6	46. 8.	47. 1. 3	48. 11.	49. 5. 7	53. 6. 2
45. 8. 2	48. 2. 5	51. 1. 3	51. 4. 1	51. 9. 9	53. 9. 8	54. 4. 11	58. 10. 5
49. 10. 1	52. 7.	55. 9.	56. 0. 1	56. 6. 4	58. 8. 4	59. 4. 4	64. 2. 8
53. 11. 11	56. 11. 7	60. 4. 9	60. 8. 1	61. 2. 10	63. 7. 1	64. 3. 8	69. 6. 10
58. 1. 9	61. 4. 2	65. 0. 6	65. 4. 1	65. 11. 4	68. 5. 9	69. 3.	74. 11. 1
62. 3. 7	65. 8. 9	69. 8. 3	70. 0. 1	70. 7. 11	73. 4. 5	74. 2. 5	80. 3. 4
66. 5. 5	70. 1. 4	74. 4.	74. 8. 1	75. 4. 5	78. 3. 2	79. 1. 9	85. 7. 6
70. 7. 3	74. 5. 11	78. 11. 9	79. 4. 1	80. 0. 11	83. 1. 10	84. 1. 1	90. 11. 9
74. 9. 1	78. 10. 6	83. 7. 6	84. 0. 2	84. 9. 6	88. 0. 7	89. 0. 6	96. 4.
78. 10. 11	83. 3. 1	88. 3. 3	88. 8. 2	89. 6.	92. 11. 3	93. 11. 10	101. 8. 2
83. 0. 10	87. 7. 8	92. 11.	93. 4. 2	94. 2. 6	97. 10.	98. 11. 2	107. 0. 5
87. 2. 8	92. 0. 3	97. 6. 9	98. 0. 2	98. 11. 1	102. 8. 8	103. 10. 7	112. 4. 8
91. 4. 6	96. 4. 10	102. 2. 6	102. 8. 2	103. 7. 7	107. 7. 4	108. 9. 11	117. 8. 10
95. 6. 4	100. 9. 5	106. 10. 3	107. 4. 2	108. 4. 1	112. 6. 1	113. 9. 3	123. 1. 1
99. 8. 2	105. 2.	111. 6.	112. 0. 2	113. 0. 8	117. 4. 9	118. 8. 8	128. 5. 4
103. 10.	109. 6. 7	116. 1. 9	116. 8. 3	117. 9. 2	122. 3. 6	123. 8. 0	133. 9. 6

Payerne.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Lausanne.	Orbe.
Sols.							
1	0.10. 0	0.10. 6	0.10.11	0.11. 0	0.11.11	1. 0. 1	1. 0. 4
2	1. 8. 1	1. 9.	1. 9.10	1.10.	1.11.11	2. 0. 3	2. 0. 8
3	2. 6. 1	2. 7. 6	2. 8. 9	2. 9. 1	2.11.11	3. 0. 4	3. 1. 1
4	3. 4. 2	3. 5.11	3. 7. 7	3. 8. 1	3.11.11	4. 0. 5	4. 1. 4
8	6. 8. 4	6.11.11	7. 3. 3	7. 4. 2	7.11.10	8. 0.10	8. 2. 8
12	10. 0. 6	10. 5.10	10.10.11	11. 0. 3	11.11. 8	12. 1. 3	12. 4.
16	13. 4. 8	13.11. 9	14. 6. 6	14. 8. 4	15.11. 7	16. 1. 8	16. 5. 4
20	16. 8.10	17. 5. 8	18. 2. 2	18. 4. 5	19.11. 6	20. 2. 1	20. 6. 8
24	20. 1. 0	20.11. 7	21. 9. 9	22. 0. 6	23.11. 4	24. 2. 6	24. 8.
28	23. 5. 1	24. 5. 7	25. 5. 5	25. 8. 7	27.11. 3	28. 2.11	28. 9. 4
32	26. 9. 3	27.11. 6	29. 1.	29. 4. 8	31.11. 2	32. 3. 4	32.10. 8
36	30. 1. 5	31. 5. 5	32. 8. 7	33. 0. 9	35.11. 1	36. 3. 9	37.
40	33. 5. 7	34.11. 4	36. 4. 3	36. 8.10	39.11.	40. 4. 2	41. 1. 4
44	36. 9. 9	38. 5. 4	39.11.10	40. 4.11	43.10.11	44. 4. 7	45. 2. 8
48	40. 1.11	41.11. 3	43. 7. 5	44. 1.	47.10.10	48. 5.	49. 4.
52	43. 6. 1	45. 5. 2	47. 3. 1	47. 9. 1	51.10. 8	52. 5. 5	53. 5. 4
56	46.10. 3	48.11. 1	50.10. 9	51. 5. 2	55.10. 7	56. 5.10	57. 6. 8
60	50. 2. 4	52. 5. 1	54. 6. 4	55. 1. 2	59.10. 6	60. 6. 3	61. 8.
64	53. 6. 6	55.11.	58. 1.11	58. 9. 3	63.10. 4	64. 6. 8	65. 9. 4
68	56.10. 8	59. 4.11	61. 9. 6	62. 5. 4	67.10. 3	68. 7. 1	69.10. 8
72	60. 2.10	62.10.10	65. 5. 1	66. 1. 5	71.10. 2	72. 7. 6	74.
76	63. 7.	66. 4.10	69. 0. 9	69. 9. 6	75.10. 1	76. 7.11	78. 1. 4
80	66.11. 2	69.10. 9	72. 8. 5	73. 5. 7	79.10.	80. 8. 4	82. 2. 8
84	70. 3. 4	73. 4. 8	76. 4.	77. 1. 8	83. 9.11	84. 8. 9	86. 4.
88	73. 7. 6	76.10. 7	79.11. 7	80. 9. 9	87. 9.10	88. 9. 2	90. 5. 4
92	76.11. 7	80. 4. 7	83. 7. 2	84. 5.10	91. 9. 9	92. 9. 7	94. 6. 8
96	80. 3. 8	83.10. 6	87. 2. 9	88. 1.11	95. 9. 7	96.10.	98. 8.
100	83. 7.10	87. 4. 5	90.10. 5	91.10.	99. 9. 6	100.10. 5	102. 9. 4

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Niou.	Aigle.
I. O. 5	I. I. I	I. I. II	I. 2. O	I. 2. 2	I. 2. 8	I. 2. IO	I. 4. O
2. O. IO	2. 2. 3	2. 3. IO	2. 4.	2. 4. 3	2. 5. 3	2. 5. 7	2. 8.
3. I. 4	3. 3. 4	3. 5. 8	3. 6.	3. 6. 5	3. 8. O	3. 8. 5	4. O. I
4. I. 9	4. 4. 5	4. 7. 7	4. 7. II	4. 8. 6	4. IO. 7	4. II. 3	5. 4. I
8. 3. 5	8. 8. II	9. 3. 3	9. 3. 9	9. 5.	9. 9. 2	9. IO. 6	IO. 8. 2
12. 5. 2	13. I. 4	13. IO. IO	13. II. 8	14. I. 7	14. 7. 9	14. 9. 9	16. O. 3
16. 6. II	17. 5. IO	18. 6. 6	18. 7. 7	18. IO. I	19. 6. 4	19. 9.	21. 4. 4
20. 8. 8	21. IO. 3	23. 2. I	23. 3. 6	23. 6. 7	24. 4. II	24. 8. 3	26. 8. 5
24. IO. 5	26. 2. 9	27. 9. 9	27. II. 5	28. 3. I	29. 3. 6	29. 7. 6	32. O. 6
29. O. I	30. 7. 2	32. 5. 4	32. 7. 4	32. II. 7	34. 2. I	34. 6. 9	37. 4. 7
33. I. IO	34. II. 8	37. I.	37. 3. 3	37. 8. I	39. O. 8	39. 6.	42. 8. 8
37. 3. 7	39. 4. I	41. 8. 7	41. II. 2	42. 4. 7	43. II. 3	44. 5. 3	48. O. 9
41. 5. 4	43. 8. 7	46. 4. 3	46. 7. I	47. I. I	48. 9. IO	49. 4. 6	53. 4. IO
45. 7.	48. I.	50. II. IO	51. 3.	51. 9. 7	53. 8. 5	54. 3. 9	58. 8. II
49. 8. 9	52. 5. 6	55. 7. 6	55. IO. IO	56. 6. 2	58. 7.	59. 3.	64. I. I
53. IO. 6	56. 9. II	60. 3. I	60. 6. 9	61. 2. 8	63. 5. 7	64. 2. 3	69. 5. 2
58. O. 2	61. 2. 5	64. IO. 9	65. 2. 8	65. II. 2	68. 4. 2	69. I. 6	74. 9. 3
62. I. II	65. 6. IO	69. 6. 4	69. IO. 7	70. 7. 8	73. 2. 9	74. O. 9	80. I. 4
66. 3. 8	69. II. 4	74. 2.	74. 6. 6	75. 4. 2	78. I. 4	79.	85. 5. 5
70. 5. 5	74. 3. 9	78. 9. 7	79. 2. 5	80. O. 8	82. II. II	83. II. 3	90. 9. 6
74. 7. 2	78. 8. 3	83. 5. 3	83. IO. 4	84. 9. 2	87. IO. 6	88. IO. 6	96. I. 7
78. 8. IO	83. O. 8	88. O. IO	88. 6. 2	89. 5. 8	92. 9. I	93. 9. 9	101. 5. 8
82. IO. 7	87. 5. 2	92. 8. 6	93. 2. I	94. 2. 3	97. 7. 8	98. 9.	106. 9. 9
87. O. 4	91. 9. 7	97. 4. I	97. IO.	98. IO. 9	102. 6. 3	103. 8. 3	112. I. IO
91. 2. I	96. 2. I	101. II. 9	102. 5. II	103. 7. 3	107. 4. IO	108. 7. 6	117. 5. II
95. 3. IO	100. 6. 6	106. 7. 4	107. I. IO	108. 3. 9	112. 3. 5	113. 6. 9	122. IO.
99. 5. 7	104. II.	111. 3.	111. 9. 9	113. O. 3	117. 2.	118. 6.	128. 2.
103. 7. 4	109. 3. 5	115. IO. 7	116. 5. 3	117. 8. 9	122. O. 7	123. 5. 3	133. 6. I

Laufanne.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Orbe.
Sols.							
1	0. 9. II	0. IO. 5	0. IO. IO	0. IO. II	0. II. IO	0. II. II	1. 0. 3
2	1. 7. II	1. 8. 9	1. 9. 8	1. 9. IO	1. II. 9	1. II. 9	2. 0. 5
3	2. 5. IO	2. 7. 2	2. 8. 5	2. 8. 7	2. II. 7	2. II. 7	3. 0. 8
4	3. 3. IO	3. 5. 7	3. 7. 3	3. 7. 8	3. II. 6	3. II. 7	4. 0. II
8	6. 7. 7	6. II. 2	7. 2. 6	7. 3. 5	7. IO. II	7. II. 2	8. 1. IO
12	9. II. 5	10. 4. 9	10. 9. 9	10. II. 1	11. IO. 5	11. IO. 9	12. 2. 9
16	13. 3. 3	13. IO. 4	14. 5.	14. 6. 9	15. 9. II	15. IO. 4	16. 3. 8
20	16. 7. 1	17. 3. II	18. 0. 3	18. 2. 5	19. 9. 5	19. 9. II	20. 4. 7
24	19. IO. IO	20. 9. 6	21. 7. 6	21. IO. 2	23. 8. IO	23. 9. 6	24. 5. 6
28	23. 2. 8	24. 3. 1	25. 2. 9	25. 5. IO	27. 8. 4	27. 9. 1	28. 6. 5
32	26. 6. 6	27. 8. 8	28. IO.	29. 1. 6	31. 7. IO	31. 8. 8	32. 7. 4
36	29. IO. 3	31. 2. 3	32. 5. 3	32. 9. 3	35. 7. 3	35. 8. 3	36. 8. 3
40	33. 2. 1	34. 7. IO	36. 0. 6	36. 4. II	39. 6. 9	39. 7. IO	40. 9. 2
44	36. 5. II	38. 1. 5	39. 7. 9	40. 0. 7	43. 6. 3	43. 7. 5	44. IO. 1
48	39. 9. 9	41. 7.	43. 3.	43. 8. 4	47. 5. 8	47. 7.	48. II.
52	43. 1. 7	45. 0. 7	46. IO. 3	47. 4. 0	51. 4. 2	51. 6. 7	52. II. II
56	46. 5. 4	48. 6. 2	50. 5. 6	50. II. 8	55. 4. 8	55. 6. 2	57. 0. IO
60	49. 9. 2	51. II. 8	54. 0. 9	54. 7. 5	59. 4. 1	59. 5. 9	61. 1. 9
64	53. 1. 0	55. 5. 3	57. 8.	58. 3. 1	63. 3. 7	63. 5. 4	65. 2. 8
68	56. 4. 9	58. IO. IO	61. 3. 3	61. IO. 9	67. 3. 1	67. 4. II	69. 3. 7
72	59. 8. 7	62. 4. 5	64. IO. 6	65. 6. 6	71. 2. 6	71. 4. 6	73. 4. 6
76	63. 0. 5	65. IO.	68. 5. 9	69. 2. 2	75. 2.	75. 4. 1	77. 5. 5
80	66. 4. 2	69. 3. 7	72. 1.	72. 9. IO	79. 1. 6	79. 3. 8	81. 6. 4
84	69. 8.	72. 9. 2	75. 8. 3	76. 5. 7	83. 0. II	83. 3. 3	85. 7. 3
88	72. II. IO	76. 2. 9	79. 3. 6	80. 1. 3	87. 0. 5	87. 2. IO	89. 8. 2
92	76. 3. 8	79. 8. 4	82. IO. 9	83. 8. II	90. II. II	91. 2. 5	93. 9. 1
96	79. 7. 6	83. 1. II	86. 6.	87. 4. 8	94. II. 4	95. 2.	97. IO.
100	82. II. 3	86. 7. 6	90. 1. 3	91. 0. 5	98. IO. IO	99. 1. 7	101. IO. II

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
1. 0. 4	1. 1. 0	1. 1. 9	1. 1. 10	1. 2.	1. 2. 6	1. 2. 8	1. 3. 11
2. 0. 8	2. 2. 0	2. 3. 7	2. 3. 8	2. 4.	2. 5.	2. 5. 4	2. 7. 9
3. 1.	3. 3.	3. 5. 4	3. 5. 6	3. 6.	3. 7. 7	3. 8. 1	3. 11. 8
4. 1. 4	4. 4.	4. 7. 2	4. 7. 5	4. 8.	4. 10. 1	4. 10. 9	5. 3. 6
8. 2. 7	8. 8.	9. 2. 3	9. 2. 9	9. 4. 1	9. 8. 2	9. 9. 5	10. 7. 1
12. 3. 11	13.	13. 9. 5	13. 10. 2	14. 0. 1	14. 6. 3	14. 8. 2	15. 10. 7
16. 5. 3	17. 4.	18. 4. 7	18. 5. 6	18. 8. 1	19. 4. 4	19. 6. 11	21. 2. 1
20. 6. 6	21. 8.	22. 11. 9	23. 0. 11	23. 4. 1	24. 2. 5	24. 5. 8	26. 5. 7
24. 7. 10	26.	27. 6. 10	27. 8. 4	28. 0. 2	29. 0. 6	29. 4. 5	31. 9. 1
28. 9. 1	30. 4.	32. 2.	32. 3. 8	32. 8. 2	33. 10. 7	34. 3. 1	37. 0. 7
32. 10. 5	34. 8.	36. 9. 2	36. 11. 1	37. 4. 2	38. 8. 8	39. 1. 10	42. 4. 1
36. 11. 9	39.	41. 4. 3	41. 6. 6	42. 0. 3	43. 6. 9	44. 0. 7	47. 7. 7
41. 1.	43. 4.	45. 11. 5	46. 1. 10	46. 8. 3	48. 4. 9	48. 11. 4	52. 11. 2
45. 2. 4	47. 8.	50. 6. 7	50. 9. 3	51. 4. 3	53. 2. 10	53. 10.	58. 2. 8
49. 3. 7	52.	55. 1. 8	55. 4. 8	56. 0. 4	58. 0. 11	58. 8. 9	63. 6. 2
53. 4. 11	56. 4.	59. 8. 10	60.	60. 8. 4	62. 11. 0	63. 7. 6	68. 9. 8
57. 6. 2	60. 8.	64. 4.	64. 7. 5	65. 4. 4	67. 9. 1	68. 6. 2	74. 1. 2
61. 7. 6	65.	68. 11. 1	69. 2. 10	70. 0. 5	72. 7. 2	73. 4. 11	79. 4. 9
65. 8. 9	69. 4.	73. 6. 3	73. 10. 3	74. 8. 5	77. 5. 3	78. 3. 8	84. 8. 3
69. 10. 1	73. 8.	78. 1. 5	78. 5. 7	79. 4. 5	82. 3. 4	83. 2. 5	89. 11. 9
73. 11. 4	78.	82. 8. 6	83. 1.	84. 0. 6	87. 1. 5	88. 1. 1	95. 3. 3
78. 0. 8	82. 4.	87. 3. 8	87. 8. 5	88. 8. 6	91. 11. 5	92. 11. 10	100. 6. 9
82. 2.	86. 8.	91. 10. 10	92. 3. 10	93. 4. 6	96. 9. 6	97. 10. 7	105. 10. 4
86. 3. 3	91.	96. 5. 11	96. 11. 3	98. 0. 7	101. 7. 7	102. 9. 4	111. 1. 10
90. 4. 7	95. 4.	101. 1. 1	101. 6. 7	102. 8. 7	106. 5. 8	107. 8.	116. 5. 4
94. 5. 10	99. 8.	105. 8. 3	106. 2.	107. 4. 7	111. 3. 9	112. 6. 9	121. 8. 10
98. 7. 2	104.	110. 3. 4	110. 9. 5	112. 0. 8	116. 1. 10	117. 5. 6	127. 0. 4
102. 8. 5	108. 4.	114. 10. 6	115. 4. 10	116. 8. 8	120. 11. 11	122. 4. 3	132. 3. 11

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Orbe.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Bérne.	Payerne.	Laufanne.
Sols.							
1	0. 9. 9	0.10. 2	0.10. 7	0.10. 9	0.11. 8	0.11. 8	0.11. 9
2	1. 7. 6	1. 8. 5	1. 9. 3	1. 9. 5	1.11. 3	1.11. 4	1.11. 7
3	2. 5. 4	2. 6. 7	2. 7.10	2. 8. 2	2.10.11	2.11.	2.11. 4
4	3. 3. 1	3. 4.10	3. 6. 5	3. 6.11	3.10. 7	3.10. 8	3.11. 1
8	6. 6. 1	6. 9. 7	7. 0.11	7. 1. 9	7. 9. 2	7. 9. 5	7.10. 3
12	9. 9. 2	10. 2. 5	10. 7. 4	10. 8. 8	11. 7. 9	11. 8. 1	11. 9. 4
16	13. 0. 3	13. 7. 3	14. 1. 9	14. 3. 6	15. 6. 4	15. 6.10	15. 8. 5
20	16. 3. 4	17.	17. 8. 3	17.10. 5	19. 4.11	19. 5. 6	19. 7. 6
24	19. 6. 4	20. 4.10	21. 2. 8	21. 5. 3	23. 3. 6	23. 4. 2	23. 6. 7
28	22. 9. 5	23. 9. 7	24. 9. 1	25. 0. 2	27. 2. 1	27. 2.11	27. 5. 9
32	26. 0. 6	27. 2. 5	28. 3. 7	28. 7.	31. 0. 8	31. 1. 7	31. 4.10
36	29. 3. 6	30. 7. 2	31.10.	32. 1.11	34.11. 3	35. 0. 3	35. 3.11
40	32. 6. 7	34.	35. 4. 6	35. 8. 9	38. 9.10	38.11.	39. 3.
44	35. 9. 8	37. 4. 9	38.10.11	39. 3. 8	42. 8. 5	42. 9. 8	43. 2. 2
48	39. 0. 8	40. 9. 7	42. 5. 4	42.10. 7	46. 7.	46. 8. 4	47. 1. 3
52	42. 3. 9	44. 2. 4	45.11.10	46. 5. 5	50. 5. 7	50. 7. 1	51. 0. 5
56	45. 6.10	47. 7. 2	49. 6. 3	50. 0. 3	54. 4. 2	54. 5. 9	54.11. 6
60	48. 9.10	51.	53. 0. 9	53. 7. 2	58. 2. 9	58. 4. 5	58.10. 8
64	52. 0.11	54. 4. 9	56. 7. 2	57. 2.	62. 1. 4	62. 3. 2	62. 9. 9
68	55. 3.11	57. 9. 7	60. 1. 8	60. 8.11	66.	66. 1.10	66. 8.10
72	58. 7.	61. 2. 4	63. 8. 1	64. 3. 9	69.10. 7	70. 0. 6	70. 7.11
76	61.10. 1	64. 7. 2	67. 2. 7	67.10. 8	73. 9. 2	73.11. 3	74. 7. 0
80	65. 1. 2	68.	70. 9.	71. 5. 6	77. 7. 9	77. 9.11	78. 6. 1
84	68. 4. 2	71. 4. 9	74. 3. 6	75. 0. 5	81. 6. 4	81. 8. 7	82. 5. 3
88	71. 7. 3	74. 9. 7	77. 9.11	78. 7. 3	85. 4.11	85. 7. 4	86. 4. 4
92	74.10. 4	78. 2. 4	81. 4. 5	82. 2. 2	89. 3. 6	89. 6.	90. 3. 6
96	78. 1. 4	81. 7. 2	84.10.11	85. 9. 2	93. 2. 1	93. 4. 8	94. 2. 7
100	81. 4. 5	85.	88. 5. 4	89. 4.	97. 0. 8	97. 3. 5	98. 1. 8

Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nien.	Aigle.
1. 0. 1	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 1. 7	1. 1. 9	1. 2. 3	1. 2. 5	1. 3. 7
2. 0. 2	2. 1. 6	2. 3. 1	2. 3. 2	2. 3. 6	2. 4. 6	2. 4. 10	2. 7. 2
3. 0. 4	3. 2. 3	3. 4. 7	3. 4. 9	3. 5. 3	3. 6. 9	3. 7. 2	3. 10. 9
4. 0. 5	4. 3.	4. 6. 1	4. 6. 4	4. 7.	4. 9.	4. 9. 8	5. 2. 4
8. 0. 9	8. 6. 1	9. 0. 3	9. 0. 9	9. 1. 11	9. 6.	9. 7. 3	10. 4. 8
12. 1. 2	12. 9. 1	13. 6. 4	13. 7. 1	13. 8. 11	14. 3.	14. 4. 11	15. 7.
16. 1. 7	17. 0. 1	18. 0. 5	18. 1. 5	18. 3. 11	19.	19. 2. 6	20. 9. 4
20. 2.	21. 3. 1	22. 6. 7	22. 7. 10	22. 10. 11	23. 9.	24. 0. 2	25. 11. 8
24. 2. 4	25. 6. 2	27. 0. 9	27. 2. 2	27. 5. 11	28. 6.	28. 9. 10	31. 2. 1
28. 2. 9	29. 9. 2	31. 6. 10	31. 8. 6	32. 0. 10	33. 3.	33. 7. 5	36. 4. 5
32. 3. 1	34. 0. 2	36. 0. 11	36. 3. 11	36. 7. 10	38.	38. 5. 1	41. 6. 9
36. 3. 6	38. 3. 3	40. 7. 1	40. 9. 3	41. 2. 10	42. 9.	43. 2. 9	46. 9. 1
40. 3. 10	42. 6. 3	45. 1. 2	45. 3. 7	45. 9. 10	47. 6.	48. 0. 4	51. 11. 5
44. 4. 3	46. 9. 3	49. 7. 4	49. 10.	50. 4. 9	52. 3.	52. 10.	57. 1. 9
48. 4. 8	51. 0. 4	54. 1. 5	54. 4. 4	54. 11. 9	57.	57. 7. 7	62. 4. 2
52. 5.	55. 3. 4	58. 7. 6	58. 10. 9	59. 6. 9	61. 9.	62. 5. 2	67. 6. 6
56. 5. 5	59. 6. 4	63. 1. 8	63. 5. 1	64. 1. 9	66. 6.	67. 2. 10	72. 8. 10
60. 5. 9	63. 9. 5	67. 7. 9	67. 11. 6	68. 8. 8	71. 3.	72. 0. 6	77. 11. 2
64. 6. 2	68. 0. 5	72. 1. 10	72. 5. 10	73. 3. 8	76.	76. 10. 1	83. 1. 6
68. 6. 6	72. 3. 5	76. 8.	77. 0. 3	77. 10. 8	80. 9.	81. 7. 9	88. 3. 10
72. 6. 11	76. 6. 6	81. 2. 1	81. 6. 7	82. 5. 8	85. 6.	86. 5. 5	93. 6. 2
76. 7. 3	80. 9. 6	85. 8. 2	86. 0. 11	87. 0. 7	90. 3.	91. 3.	98. 8. 6
80. 7. 8	85. 0. 6	90. 2. 4	90. 7. 3	91. 7. 7	95.	96. 0. 8	103. 10. 10
84. 8. 1	89. 3. 7	94. 8. 5	95. 1. 8	96. 2. 7	99. 9.	100. 10. 4	109. 1. 3
88. 8. 6	93. 6. 7	99. 2. 6	99. 8.	100. 9. 7	104. 6.	105. 7. 11	114. 3. 7
92. 8. 10	97. 9. 7	103. 8. 8	104. 2. 4	105. 4. 6	109. 3.	110. 5. 7	119. 6.
96. 9. 3	102. 0. 8	108. 2. 9	108. 8. 9	109. 11. 6	114.	115. 3. 3	124. 8. 4
100. 9. 8	106. 3. 8	112. 8. 10	113. 3. 2	114. 6. 6	118. 9.	120. 0. 10	129. 10. 8

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Aubonne.	Moudon.	Coffenai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 9. 8	0.10. 1	0.10. 6	0.10. 8	0.11. 7	0.11. 7	0.11. 8
2	1. 7. 5	1. 8. 3	1. 9. 1	1. 9. 3	1.11. 1	1.11. 2	1.11. 5
3	2. 5. 1	2. 6. 4	2. 7. 7	2. 7.11	2.10. 8	2.10. 9	2.11. 1
4	3. 2. 9	3. 4. 5	3. 6. 1	3. 6. 6	3.10. 3	3.10. 4	3.10. 9
8	6. 5. 6	6. 8.11	7. 0. 3	7. 1. 1	7. 8. 5	7. 8. 8	7. 9. 6
12	9. 8. 3	10. 1. 5	10. 6. 4	10. 7. 8	11. 6. 8	11. 7. 1	11. 8. 2
16	12.11.	13. 5.11	14. 0. 5	14. 2. 2	15. 4.10	15. 5. 3	15. 6.11
20	16. 1. 9	16.10. 5	17. 6. 7	17. 8. 9	19. 3. 1	19. 3. 7	19. 5. 8
24	19. 4. 6	20. 2.11	21. 0. 8	21. 3. 3	23. 1. 4	23. 1.11	23. 4. 5
28	22. 7. 3	23. 7. 4	24. 6.10	24. 9.10	26.11. 6	27. 0. 3	27. 3. 2
32	25.10.	25.11.10	28. 0.11	28. 4. 4	30. 9. 9	30.10. 6	31. 1.10
36	29. 0. 9	30. 4. 4	31. 7. 1	31.10.11	34. 8. 1	34. 8.10	35. 0. 7
40	32. 3. 6	33. 8.10	35. 1. 1	35. 5. 5	38. 6. 2	38. 7. 2	38.11. 4
44	35. 6. 3	37. 1. 3	38. 7. 3	39. 1. 1	42. 4. 5	42. 5. 6	42.10. 1
48	38. 9. 1	40. 5. 9	42. 1. 4	42. 6. 6	46. 2. 8	46. 3.10	46. 8. 9
52	41.11.10	43.10. 3	45. 7. 6	46. 1. 1	50. 0.10	50. 2. 1	50. 7. 6
56	45. 2. 7	47. 2. 9	49. 1. 7	49. 7. 7	53.11. 1	54. 0. 5	54. 6. 3
60	48. 5. 4	50. 7. 2	52. 7. 8	53. 2. 2	57. 9. 4	57.10. 9	58. 5. 1
64	51. 8. 1	53.11. 8	56. 1.10	56. 8. 8	61. 7. 6	61. 9. 1	62. 3. 9
68	54.10.10	57. 4. 2	59. 7.11	60. 3. 3	65. 5. 9	65. 7. 4	66. 2. 5
72	58. 1. 7	60. 8. 8	63. 2. 1	63. 9. 9	69. 4. 1	69. 5. 8	69. 1. 2
76	61. 4. 4	64. 1. 1	66. 8. 2	67. 4. 4	73. 2. 2	73. 3.11	73.11.11
80	64. 7. 1	67. 5. 7	70. 2. 3	70.10.10	77. 0. 5	77. 2. 3	77.10. 7
84	67. 9.10	70.10. 1	73. 8. 4	74. 5. 5	80.10. 8	81. 0. 7	81. 9. 4
88	71. 0. 7	74. 2. 7	77. 2. 6	78. 0. 1	84. 8.10	84.10.11	85. 8. 1
92	74. 3. 4	77. 7. 1	80. 8. 7	81. 6. 6	88. 7. 1	88. 9. 2	89. 6. 9
96	77. 6. 2	80.11. 6	84. 2. 8	85. 1. 1	92. 5. 4	92. 7. 6	93. 5. 6
100	80. 8.11	84. 4. 1	87. 8.10	88. 7. 7	96. 3. 6	96. 5.10	97. 4. 3

Orbe.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.II.II	1. 0. 8	1. 1. 5	1. 1. 6	1. 1. 8	1. 2. 2	1. 2. 4	1. 3. 6
1.II.I0	2. 1. 4	2. 2. 10	2. 3.	2. 3. 3	2. 4. 3	2. 4. 7	2. 6. 11
2.II. 8	3. 2.	3. 4. 3	3. 4. 5	3. 4. 11	3. 6. 5	3. 6. 11	3. 10. 5
3.II. 7	4. 2. 8	4. 5. 8	4. 5. 11	4. 6. 7	4. 8. 7	4. 9. 2	5. 1. 10
7.II. 3	8. 5. 3	8. 11. 5	8. 11. 11	9. 1. 1	9. 5. 1	9. 6. 4	10. 2. 9
11.I0.I0	12. 7. 11	13. 5. 1	13. 5. 10	13. 7. 8	14. 1. 8	14. 3. 6	15. 5. 7
15.I0. 6	16. 10. 6	17. 10. 9	17. 11. 9	18. 2. 2	18. 10. 2	19. 0. 8	20. 7. 5
19.I0. 1	21. 1. 2	22. 4. 5	22. 5. 8	22. 8. 9	23. 6. 9	23. 9. 10	25. 9. 3
23. 9. 9	25. 3. 9	26. 10. 1	26. 11. 7	27. 3. 3	28. 3. 3	28. 7.	30. 11. 1
27. 9. 4	29. 6. 5	31. 3. 10	31. 5. 7	31. 9. 10	32. 11. 10	33. 4. 2	36. 0. 11
31. 9.	33. 9.	35. 9. 6	35. 11. 6	36. 4. 4	37. 8. 4	38. 1. 4	41. 2. 9
35. 8. 7	37. 11. 8	40. 3. 2	40. 5. 5	40. 10. 11	42. 4. 11	42. 10. 6	46. 4. 7
39. 8. 3	42. 2. 3	44. 8. 10	44. 11. 4	45. 6. 5	47. 1. 5	47. 7. 8	51. 6. 5
43. 7. 10	46. 4. 11	49. 2. 7	49. 5. 4	50. 0. 0	51. 10.	52. 4. 10	56. 8. 3
47. 7. 6	50. 7. 6	53. 8. 3	53. 11. 3	54. 6. 6	56. 6. 6	57. 2.	61. 10. 1
51. 7. 1	54. 10. 2	58. 2.	58. 5. 2	59. 1. 1	61. 3. 1	61. 11. 2	66. 11. 11
55. 6. 9	59. 0. 9	62. 7. 8	62. 11. 1	63. 7. 7	65. 11. 7	66. 8. 4	72. 1. 9
59. 6. 4	63. 3. 5	67. 1. 4	67. 5. 1	68. 2. 2	70. 8. 2	71. 5. 6	77. 3. 7
63. 6.	67. 6.	71. 7.	71. 11.	72. 8. 8	75. 4. 8	76. 2. 8	82. 5. 5
67. 5. 7	71. 8. 8	76. 0. 9	76. 4. 11	77. 3. 3	80. 1. 3	80. 11. 10	87. 7. 3
71. 5. 3	75. 11. 3	80. 6. 5	80. 10. 10	81. 9. 9	84. 9. 9	85. 9.	92. 9. 1
75. 4. 10	80. 1. 11	85. 0. 1	85. 4. 9	86. 4. 4	89. 6. 4	90. 6. 2	97. 10. 11
79. 4. 6	84. 4. 6	89. 5. 9	89. 10. 9	90. 10. 10	94. 2. 10	95. 3. 4	103. 0. 9
83. 4. 1	88. 7. 3	93. 11. 6	94. 4. 8	95. 5. 5	98. 11. 5	100. 0. 6	108. 2. 7
87. 3. 9	92. 9. 10	98. 5. 3	98. 10. 7	100.	103. 8.	104. 9. 8	113. 4. 5
91. 3. 4	97. 0. 6	102. 10. 11	103. 4. 6	104. 6. 6	108. 4. 6	109. 6. 10	118. 6. 3
95. 3.	101. 3. 1	107. 4. 7	107. 10. 6	109. 1. 1	113. 1. 1	114. 4.	123. 8. 2
99. 2. 7	105. 5. 9	111. 10. 3	112. 4. 5	113. 7. 7	117. 9. 7	119. 1. 2	128. 10.

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS.

la Sarra.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Laufanne.
Sols.							
1	0. 9. 2	0. 9. 7	0.10.	0.10. 1	0.10.11	0.11.	0.11. 1
2	1. 6. 4	1. 7. 2	1. 8.	1. 8. 2	1. 9.11	1.10.	1.10. 2
3	2. 3. 7	2. 4. 9	2. 5.11	2. 6. 3	2. 8.10	2. 8.11	2. 9. 3
4	3. 0. 9	3. 2. 5	3. 3.11	3. 4. 4	3. 7.10	3. 7.11	3. 8. 4
8	6. 1. 6	6. 4. 9	6. 7.11	6. 8. 8	7. 3. 8	7. 3.10	7. 4. 7
12	9. 2. 3	9. 7. 1	9.11. 9	10. 1.	10.11. 6	10.11. 9	11. 0.11
16	12. 3.	12. 9. 6	13. 3. 8	13. 5. 4	14. 7. 4	14. 7. 8	14. 9. 2
20	15. 3. 9	15.11.10	16. 7. 8	16. 9. 8	18. 3. 2	18. 3. 7	18. 5. 6
24	18. 4. 6	19. 2. 3	19.11. 7	20. 2.	21.11.	21.11. 6	22. 1.10
28	21. 5. 3	22. 4. 7	23. 3. 6	23. 6. 4	25. 6.10	25. 7. 5	25.10. 1
32	24. 6.	25. 7.	26. 7. 5	26.10. 8	29. 2. 8	29. 3. 4	29. 6. 5
36	27. 6. 9	28. 9. 4	29.11. 4	30. 3.	32.10. 6	32.11. 3	33. 2. 9
40	30. 7. 6	31.11. 9	33. 3. 3	33. 7. 4	36. 6. 3	36. 7. 2	36.11.
44	33. 8. 3	35. 2. 1	36. 7. 2	36.11. 8	40. 2. 1	40. 3. 1	40. 7. 4
48	36. 9.	38. 4. 6	39.11. 1	40. 4.	43. 9.11	43.11.	44. 3. 8
52	39. 9. 9	41. 6.10	43. 3. 1	43. 8. 4	47. 5. 9	47. 6.11	47.11.11
56	42.10. 6	44. 9. 3	46. 7.	47. 0. 8	51. 1. 7	51. 2.10	51. 8. 3
60	45.11. 2	47.11. 7	49.10.11	50. 5.	54. 9. 5	54.10. 9	55. 4. 7
64	48.11.11	51. 2.	53. 2.10	53. 9. 4	58. 5. 3	58. 6. 8	59. 0.10
68	52. 0. 8	54. 4. 4	56. 6. 9	57. 1. 8	62. 1. 1	62. 2. 7	62. 9. 2
72	55. 1. 5	57. 6. 9	59.10. 8	60. 6.	65. 8.11	65.10. 6	66. 5. 6
76	58. 2. 2	60. 9. 1	63. 2. 7	63.10. 4	69. 4. 9	69. 6. 5	70. 1. 9
80	61. 2.11	63.11. 6	66. 6. 6	67. 2. 8	73. 0. 7	73. 2. 4	73.10. 1
84	64. 3. 8	67. 1.10	69.10. 6	70. 7.	76. 8. 4	76.10. 3	77. 6. 5
88	67. 4. 5	70. 4. 3	73. 2. 5	73.11. 4	80. 4. 2	80. 6. 2	81. 2. 8
92	70. 5. 2	73. 6. 7	76. 6. 4	77. 3. 8	84.	84. 2. 1	84.11.
96	73. 5.11	76. 9.	79.10. 3	80. 8.	87. 7.10	87.10.	88. 7. 4
100	76. 6. 8	79.11. 4	83. 2. 2	84. 0. 3	91. 3. 8	91. 5.11	92. 3. 7

Orhe.	Aubonne.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.11. 3	0.11. 5	1. 0. 9	1. 0. 9	1. 0.11	1. 1. 5	1. 1. 7	1. 2. 8
1.10. 7	1.10. 9	2. 1. 5	2. 1. 7	2. 1.10	2. 2.10	2. 3. 1	2. 5. 4
2. 9.10	2.10. 2	3. 2. 2	3. 2. 4	3. 2.10	3. 4. 2	3. 4. 8	3. 8.
3. 9. 2	3. 9. 6	4. 2.11	4. 3. 2	4. 3. 9	4. 5. 7	4. 6. 2	4.10. 8
7. 6. 3	7. 7.	8. 5. 9	8. 6. 3	8. 7. 5	8.11. 3	9. 0. 5	9. 9. 3
11. 3. 5	11. 4. 6	12. 8. 8	12. 9. 5	12.11. 2	13. 4.10	13. 6. 7	14. 7.11
15. 0. 7	15. 2.	16.11. 7	17. 0. 6	17. 2.10	17.10. 5	18. 0. 9	19. 6. 6
18. 9. 9	18.11. 6	21. 2. 6	21. 3. 8	21. 6. 7	22. 4.	22. 6.11	24. 5. 2
22. 6.11	22. 9.	25. 5. 5	25. 6. 9	25.10. 3	26. 9. 8	27. 1. 2	29. 3. 9
26. 4.	26. 6. 6	29. 8. 3	29. 9.11	30. 2.	31. 3. 3	31. 7. 4	34. 2. 5
30. 1. 2	30. 4.	33.11. 2	34. 1.	34. 5. 8	35. 8.10	36. 1. 6	39. 1.
33.10. 4	34. 1. 6	38. 2. 1	38. 4. 2	38. 9. 5	40. 2. 5	40. 7. 9	43.11. 8
37. 7. 6	37.11.	42. 5.	42. 7. 3	43. 1. 1	44. 8.	45. 1.11	48.10. 3
41. 4. 8	41. 8. 6	46. 7.10	46.10. 5	47. 4.10	49. 1. 8	49. 8. 1	53. 8.11
45. 1. 9	45. 6.	50.10. 9	51. 1. 6	51. 8. 6	53. 7. 4	54. 2. 4	58. 7. 6
48.10.11	49. 3. 6	55. 1. 8	55. 4. 8	56. 0. 3	58. 0.10	58. 8. 6	63. 6. 2
52. 8. 1	53. 1.	59. 4. 7	59. 7. 9	60. 3.11	62. 6. 5	63. 2. 8	68. 4. 9
56. 5. 3	56.10. 6	63. 7. 5	63.10.11	64. 7. 8	67.	67. 8.11	73. 3. 5
60. 2. 4	60. 8.	67.10. 4	68. 2.	68.11. 4	71. 5. 8	72. 3. 1	78. 2.
63.11. 6	64. 5. 6	72. 1. 3	72. 5. 2	73. 3. 1	75.11. 3	76. 9. 3	83. 0. 8
67. 8. 8	68. 3.	76. 4. 2	76. 8. 4	77. 6. 9	80. 4.10	81. 3. 6	87.11. 3
71. 5. 9	72. 0. 6	80. 7.	80.11. 5	81.10. 6	84.10. 5	85. 9. 8	92. 9.11
75. 2.11	75.10.	84. 9.11	85. 2. 7	86. 2. 2	89. 4. 1	90. 3.10	97. 8. 6
79. 0. 1	79. 7. 6	89. 0.10	89. 5. 8	90. 5.11	93. 9. 8	94.10. 1	102. 7. 2
82. 9. 3	83. 5.	93. 3. 9	93. 8.10	94. 9. 8	98. 3. 3	99. 4. 3	107. 5. 9
86. 6. 5	87. 2. 6	97. 6. 8	98. 0.	99. 1. 4	102. 8.10	103.10. 5	112. 4. 5
90. 3. 6	91.	101. 9. 6	102. 3. 1	103. 5. 1	107. 2. 6	108. 4. 8	117. 3.
94. 0. 8	94. 9. 6	106. 0. 5	106. 6. 3	107. 8. 9	111. 8. 2	112.10.10	122. 1. 8

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Avenche.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 8. 8	0. 9. 1	0. 9. 5	0. 9. 6	0.10. 4	0.10. 4	0.10. 5
2	1. 5. 4	1. 6. 1	1. 6.10	1. 7.	1. 8. 8	1. 8. 8	1. 8.11
3	2. 2. 0	2. 3. 2	2. 4. 3	2. 4. 6	2. 7. 0	2. 7. 1	2. 7. 4
4	2.10. 8	3. 0. 2	3. 1. 8	3. 2.	3. 5. 4	3. 5. 5	3. 5. 9
8	5. 9. 4	6. 0. 5	6. 3. 4	6. 4. 1	6.10. 8	6.10.10	6.11. 7
12	8. 7.11	9. 0. 7	9. 5.	9. 6. 1	10. 4.	10. 4. 3	10. 5. 4
16	11. 6. 7	12. 0. 9	12. 6. 8	12. 8. 1	13. 9. 4	13. 9. 8	13.11. 2
20	14. 5. 3	15. 0.11	15. 8. 4	15.10. 1	17. 2. 8	17. 3. 1	17. 4.11
24	17. 3.11	18. 1. 2	18.10.	19. 0. 2	20. 8.	20. 8. 6	20.10. 9
28	20. 2. 7	21. 1. 4	21.11. 8	22. 2. 2	24. 1. 4	24. 1.11	24. 4. 6
32	23. 1. 3	24. 1. 6	25. 1. 4	25. 4. 2	27. 6. 8	27. 7. 4	27.10. 4
36	25.11.10	27. 1. 9	28. 3.	28. 6. 3	31.	31. 0. 9	31. 4. 1
40	28.10. 6	30. 1.11	31. 4. 7	31. 8. 3	34. 5. 4	34. 6. 2	34. 9.11
44	31. 9. 2	33. 2. 1	34. 6. 3	34.10. 3	37.10. 8	37.11. 7	38. 3. 8
48	34. 7.10	36. 2. 4	37. 7.11	38. 0. 4	41. 4.	41. 5.	41. 9. 6
52	37. 6. 6	39. 2. 6	40. 9. 7	41. 2. 4	44. 9. 4	44.10. 5	45. 3. 3
56	40. 5. 2	42. 2. 8	43.11. 3	44. 4. 4	48. 2. 8	48. 3.10	48. 9.
60	43. 3.10	45. 2.11	47. 0.11	47. 6. 5	51. 8.	51. 9. 3	52. 2.10
64	46. 2. 6	48. 3. 1	50. 2. 7	50. 8. 5	55. 1. 4	55. 2. 9	55. 8. 7
68	49. 1. 2	51. 3. 3	53. 4. 2	53.10. 5	58. 6. 8	58. 8. 2	59. 2. 5
72	52. 0. 9	54. 3. 6	56. 5.10	57. 0. 6	62.	62. 1. 7	62. 8. 2
76	54.10. 5	57. 3. 8	59. 7. 6	60. 2. 6	65. 5. 4	65. 7.	66. 2.
80	57. 9.	60. 3.10	62. 9. 2	63. 4. 5	68.10. 8	69. 0. 5	69. 7. 9
84	60. 7. 8	63. 4. 1	65.10.10	66. 6. 7	72. 4.	72. 5.10	73. 1. 7
88	63. 6. 4	66. 4. 3	69. 0. 5	69. 8. 7	75. 9. 4	75.11. 3	76. 7. 4
92	66. 5.	69. 4. 5	72. 2. 1	72.10. 7	79. 2. 8	79. 4. 8	80. 1. 2
96	69. 3. 8	72. 4. 8	75. 3. 9	76. 0. 8	82. 8.	82.10. 1	83. 6.11
100	72. 2. 4	75. 4.10	78. 5. 5	79. 2. 8	86. 1. 4	86. 3. 6	87. 0. 9

SUIVANT LA MESURE DE CHAQUE LIEU.

107

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 8	0.10. 9	0.11. 4	1. 0. 1	1. 0. 2	1. 0. 8	1. 0. 9	1. 1. 10
1. 9. 3	1. 9. 5	1.10. 8	2. 0. 1	2. 0. 5	2. 1. 3	2. 1. 7	2. 3. 8
2. 7. 11	2. 8. 2	2.10. 11	3. 0. 2	3. 0. 7	3. 1. 11	3. 2. 4	3. 5. 6
3. 6. 7	3. 6. 11	3. 9. 3	4. 0. 3	4. 0. 9	4. 2. 7	4. 3. 2	4. 7. 4
7. 1. 2	7. 1. 10	7. 6. 7	8. 0. 6	8. 1. 7	6. 5. 1	8. 6. 3	9. 2. 7
10. 7. 9	10. 8. 9	11. 3. 10	12. 0. 8	12. 2. 4	12. 7. 8	12. 9. 4	13. 9. 11
14. 2. 4	14. 3. 8	15. 1. 1	16. 0. 11	16. 3. 1	16. 10. 3	17. 0. 6	18. 5. 3
17. 8. 11	17. 10. 7	18. 10. 4	20. 1. 2	20. 3. 10	21. 0. 10	21. 3. 7	23. 0. 7
21. 3. 6	21. 5. 6	22. 7. 7	24. 1. 5	24. 4. 7	25. 3. 4	25. 6. 9	27. 7. 10
24. 10. 1	25. 0. 5	26. 4. 10	28. 1. 7	28. 5. 5	29. 5. 11	29. 9. 10	32. 3. 2
28. 4. 8	28. 7. 4	30. 2. 1	32. 1. 10	32. 6. 2	33. 8. 6	34. 1.	36. 10. 6
31. 11. 3	32. 2. 3	33. 11. 4	36. 2. 1	36. 6. 11	37. 11.	38. 4. 1	41. 5. 10
35. 5. 10	35. 9. 2	37. 8. 8	40. 2. 3	40. 7. 8	42. 1. 7	42. 7. 3	46. 1. 1
39. 0. 5	39. 4. 1	41. 5. 11	44. 2. 6	44. 8. 6	46. 4. 2	46. 10. 4	50. 8. 5
42. 7.	42. 11.	45. 3. 2	48. 2. 9	48. 9. 3	50. 6. 9	51. 1. 5	55. 3. 9
46. 1. 7	46. 5. 11	49. 0. 5	52. 3.	52. 10.	54. 9. 3	55. 4. 7	59. 11.
49. 8. 2	50. 0. 10	52. 9. 8	56. 3. 2	56. 10. 9	58. 11. 10	59. 7. 8	64. 6. 4
53. 2. 9	53. 7. 9	56. 7.	60. 3. 5	60. 11. 7	63. 2. 5	63. 10. 10	69. 1. 8
56. 9. 4	57. 2. 8	60. 4. 3	64. 3. 8	65. 0. 4	67. 5.	68. 2.	73. 9.
60. 3. 10	60. 9. 7	64. 1. 6	68. 3. 10	69. 1. 1	71. 7. 6	72. 5. 1	78. 4. 3
63. 10. 5	64. 4. 6	67. 10. 9	72. 4. 1	73. 1. 10	75. 10. 1	76. 8. 3	82. 11. 7
67. 5.	67. 11. 5	71. 8.	76. 4. 3	77. 2. 8	80. 0. 8	80. 11. 4	87. 6. 11
70. 11. 7	71. 6. 4	75. 5. 3	80. 4. 6	81. 3. 5	84. 3. 2	85. 2. 6	92. 2. 2
74. 6. 2	75. 1. 3	79. 2. 6	84. 4. 8	85. 4. 2	88. 5. 9	89. 5. 7	96. 9. 6
78. 0. 9	78. 8. 2	82. 11. 9	88. 4. 11	89. 4. 11	92. 8. 4	93. 8. 9	101. 4. 10
81. 7. 4	82. 3. 1	86. 9.	92. 5. 2	93. 5. 9	96. 10. 10	97. 11. 10	106. 0. 1
85. 1. 11	85. 10.	90. 6. 3	96. 5. 5	97. 6. 6	101. 1. 5	102. 2. 11	110. 7. 5
88. 8. 6	89. 4. 11	94. 3. 7	100. 5. 8	101. 7. 3	105. 4.	106. 6. 1	115. 2. 9

Q

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Romainmot.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 8. 7	0. 9. 0	0. 9. 4	0. 9. 5	0.10. 3	0.10. 4	0.10. 5
2	1. 5. 3	1. 6. 0	1. 6. 9	1. 6.11	1. 8. 7	1. 8. 7	1. 8.10
3	2. 1.10	2. 3. 0	2. 4. 1	2. 4. 4	2. 6.10	2. 6.11	2. 7. 2
4	2.10. 6	3.	3. 1. 6	3. 1.10	3. 5. 2	3. 5. 3	3. 5. 7
8	5. 9. 0	6.	6. 2.11	6. 3. 8	6.10. 3	6.10. 5	6.11. 2
12	8. 7. 6	9. 0. 1	9. 4. 5	9. 5. 7	10. 3. 5	10. 3. 8	10. 4. 9
16	11. 6. 0	12. 0. 1	12. 5.11	12. 7. 5	13. 8. 6	13. 8.10	13.10. 4
20	14. 4. 6	15. 0. 1	15. 7. 5	15. 9. 3	17. 1. 8	17. 2. 1	17. 3.11
24	17. 3.	18. 0. 1	18. 8.11	18.11. 1	20. 6.10	20. 7. 4	20. 9. 6
28	20. 1. 6	21. 0. 2	21.10. 5	22. 1.	24. 0. 0	24. 0. 7	24. 3. 1
32	23.	24. 0. 2	24.11.10	25. 2.10	27. 5. 2	27. 5. 9	27. 8. 8
36	25.10. 6	27. 0. 2	28. 1. 4	28. 4. 8	30.10. 3	30.11.	31. 2. 3
40	28. 9.	30. 0. 2	31. 2.10	31. 6. 6	34. 3. 4	34. 4. 3	34. 7.10
44	31. 7. 5	33. 0. 3	34. 4. 4	34. 8. 5	37. 8. 6	37. 9. 6	38. 1. 5
48	34. 5.11	36. 0. 3	37. 5. 9	37.10. 3	41. 1. 7	41. 2. 8	41. 7.
52	37. 4. 5	39. 0. 3	40. 7. 3	41. 0. 1	44. 6. 9	44. 7.11	45. 0. 8
56	40. 2.11	42. 0. 3	43. 8. 9	44. 2. 0	47.11.11	48. 1. 2	48. 6. 3
60	43. 1. 5	45. 0. 4	46.10. 3	47. 3.10	51. 5. 1	51. 6. 4	51.11.10
64	45.11.11	48. 0. 4	49.11. 8	50. 5. 8	54.10. 3	54.11. 7	55. 5. 5
68	48.10. 5	51. 0. 4	53. 1. 2	53. 7. 6	58. 3. 5	58. 4.10	58.11.
72	51. 8.11	54. 0. 4	56. 2. 8	56. 9. 4	61. 8. 6	61.10. 0	62. 4. 7
76	54. 7. 4	57. 0. 5	59. 4. 2	59.11. 2	65. 1. 8	65. 3. 3	65.10. 2
80	57. 5.10	60. 0. 5	62. 5. 7	63. 1. 1	68. 6. 9	68. 8. 6	69. 3. 9
84	60. 4. 4	63. 0. 5	65. 7. 1	66. 2.11	71.11.11	72. 1. 9	72. 9. 4
88	63. 2.10	66. 0. 6	68. 8. 7	69. 4.10	75. 5. 0	75. 7.	76. 2.11
92	66. 1. 4	69. 0. 6	71.10. 1	72. 6. 9	78.10. 2	79. 0. 2	79. 8. 6
96	68.11.10	72. 0. 6	74.11. 6	75. 8. 7	82. 3. 3	82. 5. 4	83. 2. 1
100	71.10. 4	75. 0. 7	78. 1. 0	78.10. 6	85. 8. 5	85.10. 7	86. 7. 8

Oxhe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Morges.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 7	0.10. 8	0.11. 3	0.11.11	1. 0. 2	1. 0. 7	1. 0. 9	1. 1. 9
1. 9. 2	1. 9. 4	1.10. 6	1.11.11	2. 0. 3	2. 1. 2	2. 1. 5	2. 3. 6
2. 7. 9	2. 8.	2. 9.10	2.11.10	3. 0. 5	3. 1. 9	3. 2. 2	3. 5. 3
3. 6. 5	3. 6. 9	3. 9. 1	3.11. 9	4. 0. 7	4. 2. 4	4. 2.11	4. 7. 1
7. 0. 9	7. 1. 5	7. 6. 1	7.11. 7	8. 1. 1	8. 4. 8	8. 5. 9	9. 2. 1
10. 7. 2	10. 8. 2	11. 3. 2	11.11. 4	12. 1. 8	12. 6.11	12. 8. 8	13. 9. 1
14. 1. 6	14. 2.10	15. 0. 3	15.11. 1	16. 2. 2	16. 9. 3	16.11. 6	18. 4. 2
17. 7.11	17. 9. 7	18. 9. 4	19.10.10	20. 2. 9	20.11. 7	21. 2. 5	22.11. 2
21. 2. 3	21. 4. 4	22. 6. 5	23.10. 8	24. 3. 3	25. 1.11	25. 5. 4	27. 6. 3
24. 8. 8	24.11.	26. 3. 5	27.10. 5	28. 3.10	29. 4. 2	29. 8. 2	32. 1. 3
28. 3.	28. 5. 9	30. 0. 6	31.10. 2	32. 4. 4	33. 6. 6	33.11. 1	36. 8. 4
31. 9. 5	32. 0. 6	33. 9. 7	35.10.	36. 4.11	37. 8.10	38. 2.	41. 3. 4
35. 3. 9	35. 7. 2	37. 6. 7	39. 9. 9	40. 5. 5	41.11. 2	42. 4.10	45.10. 5
38.10. 2	39. 1.11	41. 3. 8	43. 9. 6	44. 6.	46. 1. 5	46. 7. 9	50. 5. 5
42. 4. 6	42. 8. 8	45. 0. 9	47. 9. 4	48. 6. 6	50. 3. 9	50.10. 7	55. 0. 6
45.10.11	46. 3. 4	48. 9. 9	51. 9. 1	52. 7. 1	54. 6. 1	55. 1. 4	59. 7. 6
49. 5. 3	49.10. 1	52. 6.10	55. 8.10	56. 7. 7	58. 8. 5	59. 4. 3	64. 2. 7
52.11. 8	53. 4. 9	56. 3.11	59. 8. 8	60. 8. 2	62.10. 8	63. 7. 2	68. 9. 7
56. 6.	56.11. 6	60. 1.	63. 8. 5	64. 8. 8	67. 1.	67.10.	73. 4. 8
60. 0. 5	63. 6. 3	63.10. 1	67. 8. 2	68. 9. 3	71. 3. 4	72. 0.11	77.11. 8
63. 6. 9	64. 0.11	67. 7. 1	71. 8.	72. 9. 9	75. 5. 7	76. 3.10	82. 6. 9
67. 1. 2	67. 7. 8	71. 4. 2	75. 7. 9	76.10. 4	79. 7.11	80. 6. 9	87. 1. 9
70. 7. 6	71. 2. 4	75. 1. 3	79. 7. 6	80.10.10	83.10. 3	84. 9. 7	91. 8.10
74. 1.11	74. 9. 1	78.10. 3	83. 7. 4	84.11. 5	88. 0. 7	89. 0. 6	96. 3.10
77. 8. 3	78. 3.10	82. 7. 4	87. 7. 1	89.	92. 2.10	93. 3. 5	100.10.10
81. 2. 8	81.10. 7	86. 4. 5	91. 6.10	93. 0. 6	96. 5. 2	97. 6. 3	105. 5.11
84. 9.	85. 5. 3	90. 1. 6	95. 6. 8	97. 1. 1	100. 7. 6	101. 9. 2	110. 1. 0
88. 3. 5	89. 0. 0	93.10. 6	99. 6. 5	101. 1. 7	104. 9.10	106. 0. 1	114. 8. 0

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Morges.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 8. 6	0. 8. 11	0. 2. 3	0. 9. 4	0. 10. 2	0. 10. 2	0. 10. 3
2	1. 5. 1	1. 5. 10	1. 6. 6	1. 6. 9	1. 8. 4	1. 8. 5	1. 8. 7
3	2. 1. 7	2. 2. 8	2. 3. 10	2. 4. 1	2. 6. 6	2. 6. 7	2. 6. 10
4	2. 10. 1	2. 11. 7	3. 1. 1	3. 1. 5	3. 4. 8	3. 4. 9	3. 5. 1
8	5. 8. 3	5. 11. 3	6. 2. 2	6. 2. 11	6. 9. 4	6. 9. 7	6. 10. 3
12	8. 6. 4	8. 10. 10	9. 3. 2	9. 4. 4	10. 2.	10. 2. 4	10. 3. 5
16	11. 4. 5	11. 10. 6	12. 4. 3	12. 5. 9	13. 6. 8	13. 7. 1	13. 8. 6
20	14. 2. 6	14. 10. 1	15. 5. 4	15. 7. 2	16. 11. 4	16. 11. 10	17. 1. 8
24	17. 0. 7	17. 9. 9	18. 6. 5	18. 8. 7	20. 4.	20. 4. 7	20. 6. 9
28	19. 10. 9	20. 9. 4	21. 7. 5	21. 10. 1	23. 8. 8	23. 9. 4	23. 11. 10
32	22. 8. 10	23. 9.	24. 8. 6	24. 11. 6	27. 1. 4	27. 2. 2	27. 5.
36	25. 6. 11	26. 8. 7	27. 9. 7	28. 0. 11	30. 6.	30. 6. 11	30. 10. 1
40	28. 5.	29. 8. 3	30. 10. 8	31. 2. 4	33. 10. 8	33. 11. 8	34. 3. 3
44	31. 3. 2	32. 7. 10	33. 11. 8	34. 3. 10	37. 3. 4	37. 4. 5	37. 8. 4
48	34. 1. 3	35. 7. 5	37. 0. 9	37. 5. 3	40. 8.	40. 9. 2	41. 1. 6
52	36. 11. 4	38. 7. 1	40. 1. 10	40. 6. 8	44. 0. 9	44. 2.	44. 6. 7
56	39. 9. 5	41. 6. 9	43. 2. 11	43. 8. 1	47. 5. 5	47. 6. 9	47. 11. 9
60	42. 7. 7	44. 6. 4	46. 3. 11	46. 9. 7	50. 10. 1	50. 11. 6	51. 4. 10
64	45. 5. 8	47. 6.	49. 5.	49. 11.	54. 2. 9	54. 4. 4	54. 10.
68	48. 3. 9	50. 5. 7	52. 6. 1	53. 0. 5	57. 7. 5	57. 9. 1	58. 3. 1
72	51. 1. 10	53. 5. 3	55. 7. 2	56. 1. 11	61. 0. 1	61. 1. 10	61. 8. 3
76	54.	56. 4. 10	58. 8. 2	59. 3. 4	64. 4. 9	64. 6. 6	65. 1. 4
80	56. 10. 1	59. 4. 6	61. 9. 3	62. 4. 9	67. 9. 5	67. 11. 4	68. 6. 6
84	59. 8. 2	62. 4. 1	64. 10. 4	65. 6. 2	71. 2. 1	71. 4. 1	71. 11. 7
88	52. 6. 3	65. 3. 8	67. 11. 5	68. 7. 8	74. 6. 9	74. 8. 10	75. 4. 9
92	65. 4. 5	68. 3. 4	71. 0. 5	71. 9. 1	77. 11. 5	78. 1. 7	78. 9. 10
96	68. 2. 5	71. 2. 10	74. 1. 6	74. 10. 6	81. 4. 1	81. 6. 5	82. 3.
100	71. 0. 7	74. 2. 8	77. 2. 7	78.	84. 8. 9	84. 11. 2	85. 8. 1

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Vevay.	Nion.	Aigle.
0.10. 6	0.10. 7	0.11. 2	0.11.10	0.11.10	1. 0. 5	1. 0. 7	1. 1. 7
1. 8.11	1. 9. 1	1.10. 3	1.11. 7	1.11. 9	2. 0.11	2. 1. 2	2. 3. 2
2. 7. 5	2. 7. 8	2. 9. 5	2.11. 6	2.11. 7	3. 1. 4	3. 1. 9	3. 4.10
3. 5.11	3. 6. 3	3. 8. 7	3.11. 3	3.11. 6	4. 1. 9	4. 2. 4	4. 6. 5
6.11.10	7. 0. 6	7. 5. 1	7.10. 6	7.10.11	8. 3. 6	8. 4. 7	9. 0.10
10. 5. 9	10. 6. 9	11. 1. 8	11. 9. 9	11.10. 5	12. 5. 3	12. 6.11	13. 7. 3
13.11. 8	14. 1. 0	14.10. 3	15. 9. 9	15. 9.10	16. 7. 9	16. 9. 3	18. 1. 8
17. 5. 7	17. 7. 3	18. 6.10	19. 8. 3	19. 9. 3	20. 8. 9	20.11. 7	22. 8. 1
20.11. 6	21. 1. 6	22. 3. 4	23. 7. 6	23. 8. 9	24.10. 6	25. 1.11	27. 2. 6
24. 5. 5	24. 7. 9	26. 0. 1	27. 6. 9	27. 8. 3	29. 0. 3	29. 4. 3	31. 8.11
27.11. 4	28. 2. 9	29. 8. 7	31. 6. 9	31. 7. 9	33. 2. 9	33. 6. 7	36. 3. 4
31. 5. 3	31. 8. 3	33. 5. 2	35. 5. 3	35. 7. 2	37. 3. 9	37. 8.11	40. 9. 9
34.11. 2	35. 2. 6	37. 1. 9	39. 4. 6	39. 6. 7	41. 5. 7	41.11. 3	45. 4. 2
38. 5. 1	38. 8. 9	40.10. 3	43. 3. 9	43. 6. 1	45. 7. 4	46. 1. 6	49.10. 7
41.11. 9	42. 3. 9	44. 6. 9	47. 3. 9	47. 5. 7	49. 9. 1	50. 3.10	54. 5. 9
45. 4.10	45. 9. 3	48. 3. 4	51. 2. 3	51. 5. 9	53.10.10	54. 6. 2	58.11. 5
48.10. 9	49. 3. 6	52. 0. 0	55. 1. 6	55. 4. 6	58. 0. 7	58. 8. 6	63. 5.10
52. 4. 8	52. 9. 9	55. 8. 7	59. 0. 9	59. 4. 9	62. 2. 4	62.10. 9	68. 0. 3
55.10. 7	56. 4. 9	59. 5. 2	63. 9. 9	63. 3. 5	66. 4. 1	67. 1. 1	72. 6. 8
59. 4. 6	59.10. 3	63. 1. 9	66.11. 3	67. 2.10	70. 5.10	71. 3. 5	77. 1. 2
62.10. 5	63. 4. 6	66.10. 3	70.10. 6	71. 2. 4	74. 7. 7	75. 5. 9	81. 7. 7
66. 4. 4	66.10. 9	70. 6.10	74. 9. 9	75. 1. 9	78. 9. 4	79. 8. 1	86. 2. 9
69.10. 3	70. 5. 9	74. 3. 5	78. 9. 9	79. 1. 2	82.11. 2	83.10. 5	90. 8. 5
73. 4. 2	73.11. 2	78. 9. 9	82. 8. 3	83. 0. 8	87. 0.11	88. 0. 8	95. 2.10
76.10. 1	77. 5. 5	81. 8. 6	86. 7. 6	87. 0. 2	91. 2. 8	92. 3. 9	99. 9. 3
80. 4. 9	80.11. 8	85. 5. 9	90. 6. 9	90.11. 8	95. 4. 5	96. 5. 4	104. 3. 8
83. 9.10	84. 5.11	89. 1. 6	94. 6. 9	94.11. 2	99. 6. 2	100. 7. 8	108.10. 1
87. 3. 9	88. 0. 2	92.10. 9	98. 5. 3	98.10. 7	103. 8. 9	104.10. 9	113. 4. 6

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS.

Vevay.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 8. 3	0. 8. 7	0. 8. 11	0. 9. 0	0. 9. 10	0. 9. 10	0. 9. 11
2	1. 4. 5	1. 5. 2	1. 5. 10	1. 6. 0	1. 7. 8	1. 7. 8	1. 7. 10
3	2. 0. 8	2. 1. 9	2. 2. 10	2. 3. 1	2. 5. 5	2. 5. 6	2. 5. 9
4	2. 8. 10	2. 10. 4	2. 11. 9	3. 0. 1	3. 3. 3	3. 3. 4	3. 3. 8
8	5. 5. 9	5. 8. 8	5. 11. 6	6. 0. 2	6. 6. 6	6. 6. 8	6. 7. 4
12	8. 2. 8	8. 7. 1	8. 11. 3	9. 0. 3	9. 9. 9	9. 10. 0	9. 11.
16	10. 11. 7	11. 5. 5	11. 11. 0	12. 0. 4	13. 1. 0	13. 1. 4	13. 2. 8
20	13. 8. 6	14. 3. 9	14. 10. 9	15. 0. 5	16. 4. 3	16. 4. 8	16. 6. 4
24	16. 5. 5	17. 2. 2	17. 10. 6	18. 0. 6	19. 7. 6	19. 8.	19. 10.
28	19. 2. 4	20. 0. 6	20. 10. 3	21. 0. 7	22. 10. 9	22. 11. 4	23. 1. 8
32	21. 11. 2	22. 10. 10	23. 10.	24. 0. 8	26. 2.	26. 2. 8	26. 5. 4
36	24. 8. 1	25. 9. 3	26. 9. 9	27. 0. 9	29. 5. 3	29. 6.	29. 9.
40	27. 5.	28. 7. 7	29. 9. 6	30. 0. 10	32. 8. 6	32. 9. 3	33. 0. 8
44	30. 1. 10	31. 5. 11	32. 9. 3	33. 0. 11	35. 11. 8	36. 0. 7	36. 4. 4
48	32. 10. 9	34. 4. 4	35. 9.	36. 1.	39. 2. 11	39. 3. 11	39. 8.
52	35. 7. 8	37. 2. 8	38. 8. 9	39. 1. 1	42. 6. 2	42. 7. 3	42. 11. 8
56	38. 4. 7	40. 1.	41. 8. 6	42. 1. 2	45. 9. 5	45. 10. 7	46. 3. 4
60	41. 1. 5	42. 11. 5	44. 8. 3	45. 1. 3	49. 0. 8	49. 1. 11	49. 7.
64	43. 10. 4	45. 9. 9	47. 8.	48. 1. 4	52. 3. 11	52. 5. 3	52. 10. 8
68	46. 7. 3	48. 8. 1	50. 7. 9	51. 1. 5	55. 7. 2	55. 8. 7	56. 2. 4
72	49. 4. 2	51. 6. 6	53. 7. 6	54. 1. 6	58. 10. 5	58. 11. 11	59. 6.
76	52. 1.	54. 4. 10	56. 7. 3	57. 1. 7	62. 1. 7	62. 3. 2	62. 9. 8
80	54. 9. 11	57. 3. 2	59. 7.	60. 1. 8	65. 4. 10	65. 6. 6	66. 1. 4
84	57. 6. 10	60. 1. 7	62. 6. 9	63. 1. 9	68. 8. 1	68. 9. 10	69. 5.
88	60. 3. 9	63.	65. 6. 6	66. 1. 10	71. 11. 4	72. 1. 2	72. 8. 8
92	63. 0. 7	65. 10. 4	68. 6. 3	69. 1. 11	75. 2. 6	75. 4. 6	76. 0. 4
96	65. 9. 6	68. 8. 8	71. 6.	72. 2.	78. 5. 9	78. 7. 10	79. 4.
100	68. 6. 5	71. 7.	74. 5. 9	75. 2. 1	81. 9.	81. 11. 2	82. 7. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Nion.	Aigle.
0.10. 1	0.10. 2	0.10. 9	0.11. 5	0.11. 5	0.11. 7	1. 0. 2	1. 1. 1
1. 8. 3	1. 8. 4	1. 9. 6	1.10. 9	1.10.11	1.11. 2	2. 0. 3	2. 2. 3
2. 6. 4	2. 6. 6	2. 8. 3	2.10. 2	2.10. 4	2.10. 9	3. 0. 5	3. 3. 4
3. 4. 5	3. 4. 8	3. 7.	3. 9. 7	3. 9.10	3.10. 4	4. 0. 6	4. 4. 6
6. 8.10	6. 9. 4	7. 2.	7. 7. 2	7. 7. 7	7. 8. 8	8. 1. 1	8. 9.
10. 1. 3	10. 2.	10. 8.11	11. 4. 9	11. 5. 4	11. 6.11	12. 1. 7	13. 1. 6
13. 5. 8	13. 6. 7	14. 3.11	15. 2. 3	15. 3. 2	15. 5. 3	16. 2. 2	17. 6.
16.10. 1	16.11. 3	17.10.11	18.11.10	19. 0.11	19. 3. 7	20. 2. 8	21.10. 6
20. 2. 6	20. 3.11	21. 5.11	22. 9. 5	22.10. 9	23. 1.10	24. 3. 3	26. 3.
23. 6.11	23. 8. 7	25. 0.10	26. 7.	26. 8. 6	27. 0. 2	28. 3. 9	30. 7. 6
26.11. 4	27. 1. 3	28. 7.10	30. 4. 7	30. 6. 4	30.10. 6	32. 4. 4	35.
30. 3. 9	30. 5.11	32. 2.10	34. 2. 2	34. 4. 1	34. 8. 9	36. 4.10	39. 4. 6
33. 8. 2	33.10. 6	35. 9.10	37.11. 8	38. 1.11	38. 7.	40. 5. 5	43. 9.
37. 0. 7	37. 3. 2	39. 4. 9	41. 9. 3	41.11. 8	42. 5. 4	44. 5.11	48. 1. 6
40. 5.	40. 7.10	42.11. 9	45. 6.10	45. 9. 6	46. 3. 8	48. 6. 6	52. 6.
43. 9. 5	44. 0. 6	46. 6. 9	49. 4. 5	49. 7. 3	50. 2.	52. 7.	56.10. 6
47. 1.10	47. 5. 2	50. 1. 9	53. 2.	53. 5. 1	54. 0. 3	56. 7. 7	61. 3.
50. 6. 4	50. 9.10	53. 8. 8	56.11. 7	57. 2.10	57.10. 7	60. 8. 1	65. 7. 6
53.10. 9	54. 2. 5	57. 3. 8	60. 9. 1	61. 0. 8	61. 8.11	64. 8. 8	70.
57. 3. 2	57. 7. 1	60.10. 8	64. 6. 8	64.10. 5	65. 7. 2	68. 9. 2	74. 4. 6
60. 7. 7	60.11. 9	64. 5. 8	68. 4. 3	68. 8. 3	69. 5. 6	72. 9. 9	78. 9.
64.	64. 4. 5	68. 0. 7	72. 1.10	72. 6.	73. 3.10	76.10. 3	83. 1. 6
67. 4. 5	67. 9. 1	71. 7. 7	75.11. 5	76. 3.10	77. 2. 1	80.10.10	87. 6.
70. 9.10	71. 1. 9	75. 2. 7	79. 9.	80. 1. 7	81. 0. 5	84.11. 4	91.10. 6
74. 1. 3	74. 6. 4	78. 9. 7	83. 6. 6	83.11. 5	84.10. 8	88.11.11	96. 3.
77. 5. 8	77.11.	82. 4. 6	87. 4. 1	87. 9. 2	88. 9.	93. 0. 5	100. 7. 6
80.10. 1	81. 3. 8	85.11. 6	91. 1. 8	91. 7.	92. 7. 4	97. 1.	105.
84. 2. 6	84. 8. 4	89. 6. 6	94.11. 3	95. 4. 9	96. 5. 7	101. 1. 6	109. 4. 6

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS

Nion.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Laufanne.
Sols.							
1	0. 8. 2	0. 8. 6	0. 8. 10	0. 8. 11	0. 9. 8	0. 9. 9	0. 9. 10
2	1. 4. 3	1. 5.	1. 5. 8	1. 5. 10	1. 7. 5	1. 7. 5	1. 7. 7
3	2. 0. 5	2. 1. 6	2. 2. 6	2. 2. 9	2. 5. 1	2. 5. 2	2. 5. 5
4	2. 8. 6	2. 10.	2. 11. 4	2. 11. 8	3. 2. 10	3. 2. 11	3. 3. 3
8	5. 5. 1	5. 8.	5. 10. 8	5. 11. 5	6. 5. 7	6. 5. 9	6. 6. 5
12	8. 1. 7	8. 5. 11	8. 10. 1	8. 11. 2	9. 8. 5	9. 8. 8	9. 9. 8
16	10. 10. 2	11. 3. 11	11. 9. 5	11. 10. 10	12. 11. 2	12. 11. 6	13. 0. 11
20	13. 6. 8	14. 1. 11	14. 8. 9	14. 10. 7	16. 2.	16. 2. 5	16. 4. 2
24	16. 3. 3	16. 11. 11	17. 8. 1	17. 10. 3	19. 4. 9	19. 5. 4	19. 7. 5
28	18. 11. 9	19. 9. 10	20. 7. 5	20. 10.	22. 7. 7	22. 8. 2	22. 10. 7
32	21. 8. 4	22. 7. 10	23. 6. 10	23. 9. 8	25. 10. 4	25. 11. 1	26. 1. 10
36	24. 4. 10	25. 5. 10	26. 6. 2	26. 9. 5	29. 1. 2	29. 2.	29. 5. 1
40	27. 1. 5	28. 3. 10	29. 5. 6	29. 9. 1	32. 4.	32. 4. 10	32. 8. 4
44	29. 9. 11	31. 1. 9	32. 4. 10	32. 8. 10	35. 6. 9	35. 7. 9	35. 11. 6
48	32. 6. 6	33. 11. 9	35. 4. 2	35. 8. 6	38. 9. 7	38. 10. 8	39. 2. 9
52	35. 3.	36. 9. 9	38. 3. 7	38. 8. 3	42. 0. 4	42. 1. 6	42. 6.
56	37. 11. 7	39. 7. 9	41. 2. 11	41. 7. 11	45. 3. 2	45. 4. 5	45. 9. 3
60	40. 8. 1	42. 5. 8	44. 2. 3	44. 7. 8	48. 5. 11	48. 7. 4	49. 0. 5
64	43. 4. 8	45. 3. 8	47. 1. 7	47. 7. 4	51. 8. 9	51. 10. 2	52. 3. 8
68	46. 1. 2	48. 1. 8	50. 0. 11	50. 7. 1	54. 11. 6	55. 1. 1	55. 6. 11
72	48. 9. 9	50. 11. 8	53. 0. 4	53. 6. 9	58. 2. 4	58. 4.	58. 10. 2
76	51. 6. 3	53. 9. 7	55. 11. 9	56. 6. 6	61. 5. 2	61. 6. 10	62. 1. 4
80	54. 2. 10	56. 7. 7	58. 11. 1	59. 6. 2	64. 7. 11	64. 9. 9	65. 4. 7
84	56. 11. 4	59. 5. 7	61. 10. 5	62. 5. 11	67. 10. 9	68. 0. 8	68. 7. 10
88	59. 7. 11	62. 3. 7	64. 9. 9	65. 5. 7	71. 1. 6	71. 3. 6	71. 11.
92	62. 4. 5	65. 1. 6	67. 9. 1	68. 5. 4	74. 4. 4	74. 6. 5	75. 2. 3
96	65. 1.	67. 11. 6	70. 8. 5	71. 5.	77. 7. 1	77. 9. 4	78. 5. 6
100	67. 9. 6	70. 9. 6	73. 7. 10	74. 4. 9	80. 9. 11	81. 0. 2	81. 8. 8

Orhe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Aigle.
0.10.	0.10. 1	0.10. 7	0.11. 3	0.11. 4	0.11. 5	0.11.10	1. 1. 0
1. 8.	1. 8. 2	1. 9. 3	1.10. 6	1.10. 8	1.10.11	1.11. 9	2. 2.
2. 6.	2. 6. 2	2. 7.11	2. 9.10	2. 9.11	2.10. 4	2.11. 7	3. 2.11
3. 4.	3. 4. 4	3. 6. 6	3. 9. 1	3. 9. 3	3. 9. 9	3.11. 6	4. 3.11
6. 7.11	6. 8. 7	7. 1.	7. 6. 1	7. 6. 7	7. 7. 7	7.10.11	8. 7.10
9.11.11	10. 0.11	10. 7. 6	11. 3. 2	11. 3.10	11. 5. 4	11.10. 5	12.11. 9
13. 3.11	13. 5. 2	14. 2.	15. 0. 3	15. 1. 2	15. 3. 2	15. 9.10	17. 3. 8
16. 7.11	16. 9. 6	17. 8. 6	18. 9. 4	18.10. 5	19. 1.	19. 9. 4	21. 7. 7
19.11.10	20. 1. 9	21. 3.	22. 6. 5	22. 7. 8	22.10. 9	23. 8. 9	25.11. 6
23. 3.10	23. 6. 1	24. 9. 6	26. 3. 5	26. 5.	26. 8. 7	27. 8. 3	30. 3. 5
26. 7.10	26.10. 4	28. 4.	30. 0. 6	30. 2. 3	30. 6. 4	31. 7. 8	34. 7. 4
29.11. 9	30. 2. 8	31.10. 6	33. 9. 7	33.11. 6	34. 4. 2	35. 7. 2	38.11. 3
33. 3. 9	33. 7.	35. 5.	37. 6. 8	37. 8.10	38. 1.11	39. 6. 7	43. 3. 2
36. 7. 9	36.11. 3	38.11. 6	41. 3. 8	41. 6. 1	41.11. 9	43. 6. 1	47. 7. 1
39.11. 8	40. 3. 7	42. 6.	45. 0. 9	45. 3. 4	45. 9. 6	47. 5. 6	51.11.
43. 3. 8	43. 7.10	46. 0. 6	48. 9.10	49. 0. 8	49. 7. 4	51. 5.	56. 2.11
46. 7. 8	47. 0. 2	49. 7.	52. 6.11	52. 9.11	53. 5. 1	55. 4. 5	60. 6.10
49.11. 7	50. 4. 5	53. 1. 6	56. 3.11	56. 7. 2	57. 2.11	59. 3.11	64.10. 9
53. 3. 7	53. 8. 9	56. 8.	60. 1.	60. 4. 6	61. 0. 8	63. 3. 4	69. 2. 8
56. 7. 7	57. 1.	60. 2. 6	63.10. 1	64. 1. 9	64.10. 6	67. 2.10	73. 6. 7
59.11. 6	60. 5. 4	63. 9.	67. 7. 2	67.11. 0	68. 8. 3	71. 2. 3	77.10. 6
63. 3. 6	63. 9. 7	67. 3. 6	71. 4. 2	71. 8. 4	72. 6. 1	75. 1. 9	82. 2. 5
66. 7. 6	67. 1.11	70.10.	75. 1. 3	75. 5. 7	76. 3.10	79. 1. 2	86. 6. 4
69.11. 5	70. 6. 2	74. 4. 6	78.10. 4	79. 2.10	80. 1. 8	83. 0. 8	90.10. 3
73. 3. 5	73.10. 6	77.11.	82. 7. 5	83. 0. 2	83.11. 5	87. 0. 1	95. 2. 2
76. 7. 5	77. 2. 9	81. 5. 6	86. 4. 5	86. 9. 5	87. 9. 3	90.11. 7	99. 6. 1
79.11. 4	80. 7. 1	85.	90. 1. 6	90. 6. 8	91. 7.	94.11.	103.10.
83. 3. 4	83.11. 4	88. 6. 6	93.10. 7	94. 4. 0	95. 4.10	98.10. 6	108. 1.11

PRIX PROPORTIONEL DES GRAINS.

Aigle.	Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
1	0. 7. 6	0. 7. 10	0. 8. 2	0. 8. 3	0. 9. 0	0. 9. 0	0. 9. 1
2	1. 3. 0	1. 3. 9	1. 4. 4	1. 4. 6	1. 6. 0	1. 6. 0	1. 6. 2
3	1. 9. 1	1. 11. 7	2. 0. 6	2. 0. 9	2. 2. 11	2. 3. 0	2. 3. 2
4	2. 6. 1	2. 7. 5	2. 8. 8	2. 9. 0	2. 11. 11	3.	3. 0. 3
8	5. 0. 2	5. 2. 10	5. 5. 4	5. 6.	5. 11. 10	5. 11. 11	6. 0. 6
12	7. 6. 3	7. 10. 3	8. 2.	8. 3.	8. 11. 8	8. 11. 11	9. 0. 9
16	10. 0. 4	10. 5. 8	10. 10. 8	11. 0. 1	11. 11. 7	11. 11. 10	12. 1. 1
20	12. 6. 5	13. 1. 1	13. 7. 5	13. 9. 1	14. 11. 5	14. 11. 10	15. 1. 4
24	15. 0. 6	15. 8. 6	16. 4. 1	16. 6. 1	17. 11. 4	17. 11. 9	18. 1. 7
28	17. 6. 7	18. 3. 11	19. 0. 9	19. 3. 1	20. 11. 3	20. 11. 9	21. 1. 10
32	20. 0. 8	20. 11. 4	21. 9. 5	22. 0. 2	23. 11. 1	23. 11. 8	24. 2. 2
36	22. 6. 9	23. 7. 9	24. 6. 2	24. 9. 2	26. 11.	26. 11. 8	27. 2. 5
40	25. 0. 10	26. 2. 2	27. 2. 10	27. 6. 2	29. 10. 10	29. 11. 7	30. 2. 8
44	27. 6. 11	28. 9. 7	29. 11. 6	30. 3. 2	32. 10. 9	32. 11. 7	33. 3. 8
48	30. 1.	31. 5.	32. 8. 2	33. 0. 3	35. 10. 7	35. 11. 6	36. 3. 3
52	32. 7. 1	34. 0. 5	35. 4. 11	35. 9. 3	38. 10. 6	38. 11. 6	39. 3. 6
56	35. 1. 2	36. 7. 10	38. 1. 7	38. 6. 3	41. 10. 4	41. 11. 5	42. 3. 9
60	37. 7. 3	39. 3. 3	40. 10. 3	41. 3. 3	44. 10. 3	44. 11. 5	45. 4. 1
64	40. 1. 4	41. 10. 8	43. 6. 11	44. 0. 4	47. 10. 1	47. 11. 4	48. 4. 4
68	42. 7. 5	44. 6. 1	46. 3. 8	46. 9. 4	50. 10.	50. 11. 4	51. 4. 7
72	45. 1. 6	47. 1. 6	49. 0. 4	49. 6. 4	53. 9. 10	53. 11. 3	54. 4. 10
76	47. 7. 7	49. 8. 11	51. 9.	52. 3. 5	56. 9. 9	56. 11. 3	57. 5. 2
80	50. 1. 8	52. 4. 4	54. 5. 8	55. 0. 5	59. 9. 7	59. 11. 2	60. 5. 5
84	52. 7. 9	54. 11. 9	57. 2. 5	57. 9. 5	62. 9. 6	62. 11. 2	63. 5. 8
88	55. 1. 10	57. 7. 2	59. 11. 1	60. 6. 5	65. 9. 4	65. 11. 1	66. 6.
92	57. 7. 11	60. 2. 7	62. 7. 9	63. 3. 6	68. 9. 3	68. 11. 1	69. 6. 3
96	60. 2.	62. 10.	65. 4. 5	66. 0. 6	71. 9. 1	71. 11.	72. 6. 6
100	62. 8. 1	65. 5. 5	68. 1. 2	68. 9. 6	74. 9.	74. 11.	75. 6. 10

Orbe.	Anbonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Niou.
0. 9. 3	0. 9. 4	0. 9. 10	0. 10. 5	0. 10. 6	0. 10. 7	0. 11. 0	0. 11. 1
1. 6. 6	1. 6. 8	1. 7. 8	1. 8. 10	1. 8. 11	1. 9. 2	1. 9. 11	1. 10. 2
2. 3. 9	2. 3. 11	2. 5. 6	2. 7. 3	2. 7. 5	2. 7. 9	2. 9. 0	2. 9. 3
3. 1.	3. 1. 3	3. 3. 4	3. 5. 8	3. 5. 10	3. 6. 4	3. 7. 11	3. 8. 5
6. 1. 11	6. 2. 6	6. 6. 7	6. 11. 4	6. 11. 8	7. 0. 8	7. 3. 10	7. 4. 9
9. 2. 11	9. 3. 9	9. 9. 11	10. 5.	10. 5. 6	10. 7.	10. 11. 9	11. 1. 2
12. 3. 10	12. 5.	13. 1. 2	13. 10. 8	13. 11. 5	14. 1. 4	14. 7. 7	14. 9. 6
15. 4. 10	15. 6. 3	16. 4. 6	17. 4. 4	17. 5. 3	17. 7. 8	18. 3. 6	18. 5. 11
18. 5. 9	18. 7. 6	19. 7. 9	20. 10.	20. 11. 2	21. 2.	21. 11. 5	22. 2. 3
21. 6. 9	21. 8. 9	22. 11. 1	24. 3. 8	24. 5.	24. 8. 4	25. 7. 3	25. 10. 8
24. 7. 8	24. 10.	26. 2. 4	27. 9. 4	27. 10. 10	28. 2. 8	29. 3. 2	29. 7.
27. 8. 8	27. 11. 3	29. 5. 8	31. 3.	31. 4. 9	31. 9.	32. 11. 1	33. 3. 5
30. 9. 7	31. 0. 6	32. 8. 11	34. 8. 8	34. 10. 8	35. 3. 4	36. 6. 11	36. 11. 9
33. 10. 7	34. 1. 9	36. 0. 3	38. 2. 4	38. 4. 6	38. 9. 8	40. 2. 10	40. 8. 2
36. 11. 6	37. 3.	39. 3. 7	41. 8.	41. 10. 4	42. 4.	43. 10. 9	44. 4. 6
40. 0. 6	40. 4. 4	42. 6. 10	45. 1. 8	45. 4. 2	45. 10. 4	47. 6. 7	48. 0. 11
43. 1. 5	43. 5. 7	45. 10. 2	48. 7. 4	48. 10.	49. 4. 8	51. 2. 6	51. 9. 3
46. 2. 5	46. 6. 10	49. 1. 5	52. 1.	52. 3. 11	52. 11.	54. 10. 5	55. 5. 8
49. 3. 4	49. 8. 1	52. 4. 9	55. 6. 8	55. 9. 9	56. 5. 5	58. 6. 3	59. 2.
52. 4. 4	52. 9. 4	55. 8.	59. 0. 4	59. 3. 8	59. 11. 9	62. 2. 2	62. 10. 5
55. 5. 3	55. 10. 7	58. 11. 4	62. 6.	62. 9. 6	63. 6. 1	65. 10. 1	66. 6. 9
58. 6. 3	58. 11. 10	62. 2. 7	65. 11. 8	66. 3. 5	67. 0. 5	69. 5. 11	70. 3. 2
61. 7. 2	62. 1. 1	65. 5. 11	69. 5. 4	69. 9. 4	70. 6. 9	73. 1. 10	73. 11. 6
64. 8. 2	65. 2. 4	68. 9. 3	72. 11.	73. 3. 2	74. 1. 1	76. 9. 9	77. 7. 11
67. 9. 1	68. 3. 7	72. 0. 6	76. 4. 8	76. 9.	77. 7. 5	80. 5. 7	81. 4. 3
70. 10. 1	71. 4. 10	75. 3. 10	79. 10. 4	80. 2. 10	81. 1. 9	84. 1. 6	85. 0. 8
73. 11.	74. 6. 1	78. 7. 2	83. 4.	83. 8. 8	84. 8. 1	87. 9. 5	88. 9.
77. 0. 0	77. 7. 5	81. 10. 6	86. 9. 8	87. 2. 7	88. 2. 5	91. 5. 3	92. 5. 5

PRIX PROPORTIONNEL DES GRAINS

100 lb. froment poids de 16.	La mesure de Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
5	0.10.11	0.11.5	0.11.11	1. 0. 0	1. 1. 1	1. 1. 1	1. 1. 2
10	1. 9.11	1.10.10	1.11. 9	2. 0. 0	2. 2. 1	2. 2. 2	2. 2. 5
15	2. 8.10	2.10. 3	2.11. 8	3. 0. 0	3. 3. 2	3. 3. 3	3. 3. 7
20	3. 7. 9	3. 9. 9	3.11. 7	4. 0. 1	4. 4. 3	4. 4. 4	4. 4. 9
40	7. 3. 7	7. 7. 6	7.11. 2	8. 0. 2	8. 8. 5	8. 8. 8	8. 9. 7
60	10.11. 4	11. 5. 2	11.10. 9	12. 0. 2	13. 0. 8	13. 1. 1	13. 2. 4
80	14. 7. 2	15. 2.11	15.10. 4	16. 0. 3	17. 4.11	17. 5. 4	17. 7. 2
100	18. 3. 0	19. 0. 8	19.10. 1	20. 0. 4	21. 9. 1	21. 9. 8	22. 1. 1
120	21.10. 9	22.10. 5	23. 9. 7	24. 0. 5	26. 1. 4	26. 2. 1	26. 4. 9
140	25. 6. 6	26. 8. 1	27. 9. 2	28. 0. 6	30. 5. 6	30. 6. 4	30. 9. 7
160	29. 2. 4	30. 5.10	31. 8. 9	32. 0. 7	34. 9. 9	34.10. 8	35. 2. 4
180	32.10. 1	34. 3. 7	35. 8. 4	36. 0. 8	39. 2. 1	39. 3. 1	39. 7. 2
200	36. 5.11	38. 1. 3	39. 8. 1	40. 0. 9	43. 6. 3	43. 7. 5	44. 1. 1
220	40. 1. 8	40. 1.11	43. 7. 7	44. 0.10	47.10. 5	47.11. 9	48. 4. 9
240	43. 9. 6	45. 8. 9	47. 7. 2	48. 0.11	52. 2. 8	52. 4. 1	52. 9. 7
260	47. 5. 3	49. 6. 5	51. 6. 9	52. 1. 1	56. 6.10	56. 8. 5	57. 2. 4
280	51. 1. 1	53. 4. 2	55. 6. 4	56. 1. 1	60.11. 1	61. 0. 9	61. 7. 2
300	54. 8.10	57. 1.11	59. 5.11	60. 1. 1	65. 3. 4	65. 5. 1	66. 1. 1
320	58. 4. 7	60.11. 7	63. 5. 6	64. 1. 2	69. 7. 6	69. 9. 5	70. 4. 9
340	62. 0. 4	64. 9. 4	67. 5. 2	68. 1. 3	73.11. 9	74. 1. 9	74. 9. 7
360	65. 8. 2	68. 7. 1	71. 4. 9	72. 1. 4	78. 4. 1	78. 6. 1	79. 2. 4
380	69. 3.11	72. 4. 9	75. 4. 4	76. 1. 5	82. 8. 3	82.10. 5	83. 7. 2
400	72.11. 9	76. 2. 6	79. 3.10	80. 1. 6	87. 0. 5	87. 2.10	88. 1. 1

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
1. 1. 5	1. 1. 7	1. 2. 4	1. 3. 2	1. 3. 3	1. 3. 5	1. 4. 0	1. 4. 2
2. 2. 11	2. 3. 1	2. 4. 7	2. 6. 4	2. 6. 6	2. 6. 10	2. 7. 11	2. 8. 4
3. 4. 4	3. 4. 8	3. 6. 11	3. 9. 6	3. 9. 8	3. 10. 2	3. 11. 11	4. 0. 5
4. 5. 10	4. 6. 3	4. 9. 2	5. 0. 8	5. 0. 11	5. 1. 8	5. 3. 11	5. 4. 7
8. 11. 7	9. 0. 5	9. 6. 5	10. 1. 4	10. 1. 10	10. 3. 3	10. 7. 9	10. 9. 2
13. 5. 5	13. 6. 8	14. 3. 7	15. 2.	15. 2. 9	15. 4. 11	15. 11. 8	16. 1. 9
17. 11. 3	18. 0. 11	19. 0. 10	20. 2. 8	20. 3. 8	20. 6. 6	21. 3. 7	21. 6. 5
22. 5.	22. 7. 2	23. 10.	25. 3. 3	25. 4. 8	25. 8. 2	26. 7. 6	26. 11.
26. 10. 10	27. 1. 5	28. 7. 2	30. 3. 11	30. 5. 7	30. 9. 9	31. 11. 4	32. 3. 7
31. 4. 7	31. 7. 8	33. 4. 5	35. 4. 7	35. 6. 6	35. 11. 5	37. 3. 2	37. 8. 2
35. 10. 5	36. 1. 10	38. 1. 8	40. 5. 3	40. 7. 5	41. 1.	42. 7. 1	43. 0. 10
40. 4. 3	40. 8. 1	42. 10. 10	45. 5. 11	45. 8. 5	46. 2. 8	47. 11.	48. 5. 5
44. 10. 1	45. 2. 4	47. 8.	50. 6. 6	50. 9. 4	51. 4. 3	53. 2. 11	53. 10.
49. 3. 10	49. 8. 7	52. 5. 2	55. 7. 2	55. 10. 3	56. 5. 11	58. 6. 9	59. 2. 7
53. 9. 8	54. 2. 9	57. 2. 4	60. 7. 10	60. 11. 2	61. 7. 6	63. 10. 8	64. 7. 2
58. 3. 5	58. 9.	61. 11. 7	65. 8. 6	66. 0. 2	66. 9. 2	69. 2. 6	69. 11. 10
62. 9. 2	63. 3. 3	66. 8. 10	70. 9. 2	71. 1. 1	71. 10. 9	74. 6. 4	75. 4. 5
67. 3.	67. 9. 6	71. 6.	75. 9. 10	76. 2.	77. 0. 5	79. 10. 3	80. 9.
71. 8. 10	72. 3. 8	76. 3. 3	80. 10. 6	81. 2. 11	82. 2.	85. 2. 2	86. 1. 8
76. 2. 8	76. 9. 11	81. 0. 5	85. 11. 2	83. 3. 11	87. 3. 8	90. 6.	91. 6. 3
80. 8. 6	81. 4. 2	85. 9. 8	90. 11. 10	91. 4. 10	92. 5. 3	95. 9. 11	96. 10. 10
85. 2. 3	85. 10. 5	90. 6. 10	96. 0. 5	96. 5. 9	97. 6. 11	101. 1. 10	102. 3. 5
89. 8.	90. 4. 8	95. 4.	101. 1. 1	101. 6. 8	102. 8. 6	106. 5. 9	107. 8.

100 lb. de froment poids de 17.	La mesure de Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
5	0.10. 4	0.10. 9	0.11. 2	0.11. 4	1. 0. 3	1. 0. 4	1. 0. 5
10	1. 8. 7	1. 9. 6	1.10. 5	1.10. 7	2. 0. 7	2. 0. 8	2. 0.10
15	2. 6.11	2. 8. 3	2. 9. 7	2. 9.11	3. 0.10	3. 0.11	3. 1. 3
20	3. 5. 4	3. 7. 7	3. 8. 9	3. 9. 3	4. 1. 2	4. 1. 3	4. 1. 8
40	6.10. 7	7. 2. 1	7. 5. 6	7. 6. 6	8. 2. 3	8. 2. 6	8. 3. 5
60	10. 3.11	10. 9. 1	11. 2. 4	11. 3. 9	12. 3. 5	12. 3.10	12. 5. 1
80	13. 9. 2	14. 4. 2	14.11. 1	15. 0.11	16. 4. 7	16. 5. 1	16. 6. 9
100	17. 2. 6	17.11. 2	18. 7.10	18.10. 2	20. 5. 9	20. 6. 4	20. 8. 6
120	20. 7. 9	21. 6. 3	22. 4. 8	22. 7. 5	24. 6.10	24. 7. 7	24.10. 2
140	24. 1. 1	25. 1. 3	26. 1. 5	26. 4. 8	28. 8. 8	28. 8.10	28.11.11
160	27. 6. 5	28. 8. 4	29.10. 2	30. 1.11	32. 9. 2	32.10. 2	33. 1. 7
180	30.11. 8	32. 3. 4	33. 7. 7	33.11. 2	36.10. 4	36.11. 5	37. 3. 3
200	34. 5. 5	35.10. 5	37. 3. 9	37. 8. 5	40.11. 6	41. 0. 8	41. 5. 5
220	37.10. 4	39. 5. 5	41. 0. 6	41. 5. 8	45. 0. 8	45. 1.11	45. 6. 8
240	41. 3. 7	43. 0. 6	44. 9. 4	45. 2.10	49. 1. 9	49. 3. 2	49. 8. 4
260	44. 8.11	46. 7. 6	48. 6. 1	49. 0. 1	53. 2.11	53. 4. 6	53.10. 1
280	48. 2. 2	50. 2. 7	52. 2.10	52. 9. 4	57. 4. 1	57. 5. 9	57.11. 9
300	51. 7. 6	53. 9. 7	55.11. 7	56. 6. 7	61. 5. 3	61. 7. 7	62. 1. 5
320	54. 0.10	57. 4. 8	59. 8. 4	60. 3.10	65. 6. 4	65. 8. 4	66. 3. 1
340	58. 6. 2	60.11. 8	63. 5. 2	64. 1. 1	69. 7. 6	69. 9. 7	70. 4. 9
360	61.11. 5	64. 6. 9	67. 2. 1	67.10. 3	73. 8. 8	73.10.10	74. 6. 6
380	65. 4. 9	68. 1. 9	70.10. 9	71. 7. 6	77. 9.10	78. 0. 1	78. 8. 2
400	68.10. 1	71. 8.10	74. 7. 7	75. 4. 9	81.11. 0	82. 1. 5	82. 9.11

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
1. 0. 8	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 2. 3	1. 2. 4	1. 2. 6	1. 3. 0	1. 3. 2
2. 1. 4	2. 1. 6	2. 2. 11	2. 4. 7	2. 4. 8	2. 5. 0	2. 6. 1	2. 6. 5
3. 1. 11	3. 2. 3	3. 4. 5	3. 6. 10	3. 7. 0	3. 7. 6	3. 9. 1	3. 9. 7
4. 2. 8	4. 3.	4. 5. 10	4. 9. 1	4. 9. 4	4. 10. 0	5. 0. 1	5. 0. 10
8. 5. 3	8. 6. 1	8. 11. 8	9. 6. 2	9. 6. 8	9. 8. 0	10. 0. 3	10. 1. 7
12. 7. 11	12. 9. 1	13. 5. 6	14. 3. 3	14. 4.	14. 6.	15. 0. 5	15. 2. 5
16. 10. 7	17. 0. 2	17. 11. 4	19. 0. 4	19. 1. 5	19. 4. 1	20. 0. 6	20. 3. 2
21. 1. 2	21. 3. 2	22. 5. 2	23. 9. 5	23. 10. 9	24. 2. 1	25. 0. 8	25. 4. 0
25. 3. 10	25. 6. 3	26. 11.	28. 6. 6	28. 8. 1	29. 0. 1	30. 0. 9	30. 4. 9
29. 6. 6	29. 9. 3	31. 4. 10	33. 3. 7	33. 5. 5	33. 10. 2	35. 0. 11	35. 5. 7
33. 9. 1	34. 0. 4	35. 10. 8	38. 0. 8	38. 2. 10	38. 8. 2	40. 1.	40. 6. 5
37. 11. 9	38. 3. 4	40. 4. 6	42. 9. 9	43. 0. 2	43. 6. 2	45. 1. 2	45. 7. 2
42. 2. 5	42. 6. 4	44. 10. 4	47. 6. 10	47. 9. 6	48. 4. 3	50. 1. 4	50. 8.
46. 5.	46. 9. 5	49. 4. 2	52. 4.	52. 6. 10	53. 2. 3	55. 1. 5	55. 8. 9
50. 7. 8	51. 0. 5	53. 10.	57. 1. 1	57. 4. 2	58. 0. 3	60. 1. 7	60. 9. 7
54. 10. 4	55. 3. 5	58. 3. 10	61. 10. 2	62. 1. 7	62. 10. 3	65. 1. 8	65. 10. 5
59. 0. 11	59. 6. 6	62. 9. 8	66. 7. 3	66. 10. 11	67. 8. 4	70. 1. 10	70. 11. 2
63. 3. 7	63. 9. 6	67. 3. 6	71. 4. 4	71. 8. 3	72. 6. 4	75. 1. 11	76. 0. 0
67. 6. 3	68. 0. 7	71. 9. 5	76. 1. 5	76. 5. 8	77. 4. 5	80. 2.	81. 0. 10
71. 8. 10	72. 3. 7	76. 3. 3	80. 10. 6	81. 3. 0	82. 2. 5	85. 2. 2	86. 1. 7
75. 11. 6	76. 6. 8	80. 9. 1	85. 7. 7	86. 0. 4	87. 0. 5	90. 2. 4	91. 2. 4
80. 2. 2	80. 9. 8	85. 2. 11	90. 4. 8	90. 9. 8	91. 10. 6	95. 2. 5	96. 3. 2
84. 4. 9	85. 0. 9	89. 8. 9	95. 1. 9	95. 7.	96. 8. 6	100. 2. 7	101. 4. 0

100 lb. froment poids de 18.	La mesure de Moudon.	Coffonai.	Morat.	Yverdon.	Berne.	Payerne.	Lausanne.
Sols.							
5	0. 9. 9	0.10. 2	0.10. 7	0.10. 8	0.11. 7	0.11. 8	0.11. 9
10	1. 7. 6	1. 8. 4	1. 9. 2	1. 9. 4	1.11. 3	1.11. 3	1.11. 6
15	2. 5. 2	2. 6. 5	2. 7. 8	2. 8. 1	2.10.10	2.10.11	2.11. 2
20	3. 2.11	3. 4. 8	3. 6. 4	3. 6. 9	3.10. 5	3.10. 6	3.10.11
40	6. 5.10	6. 9. 4	7. 0. 7	7. 1. 5	7. 8.10	7. 9. 1	7. 9.10
60	9. 8. 9	10. 2. 1	10. 6.11	10. 8. 2	11. 7. 3	11. 7. 7	11. 8. 9
80	12.11. 8	13. 6. 7	14. 1. 2	14. 2.11	15. 5. 8	15. 6. 1	15. 7. 9
100	16. 2. 7	16.11. 3	17. 7. 6	17. 9. 7	19. 4. 1	19. 4. 7	19. 6. 8
120	19. 5. 6	20. 3.11	21. 1. 9	21. 4. 4	23. 2. 6	23. 3. 2	23. 5. 7
140	22. 8. 5	23. 8. 7	24. 8. 1	24.11. 1	27. 0.11	27. 1. 8	27. 4. 6
160	25.11. 5	27. 1. 2	28. 2. 4	28. 5. 9	30.11. 4	31. 0. 2	31. 3. 6
180	29. 2. 4	30. 5.10	31. 8. 8	32. 0. 6	34. 9. 9	34.10. 8	35. 2. 5
200	32. 5. 3	33.10. 6	35. 2.11	35. 7. 3	38. 8. 3	38. 9. 3	39. 1. 4
220	35. 8. 2	37. 3. 2	38. 9. 3	39. 1.11	42. 6. 8	42. 7. 9	43. 0. 3
240	38.11. 1	40. 7. 9	42. 3. 7	42. 8. 8	46. 5. 1	46. 6. 3	46.11. 2
260	42. 2. 1	44. 0. 5	45. 9.10	46. 3. 5	50. 3. 6	50. 4.10	50.10. 2
280	45. 4.11	47. 5. 1	49. 4. 2	49.10. 2	54. 1.11	54. 3. 4	54. 9. 1
300	48. 7.10	50. 9. 9	52.10. 5	53. 4.10	58. 0. 4	58. 1.10	58. 8. 1
320	51.10. 9	54. 2. 5	56. 4. 8	56.11. 7	61.10. 9	62. 0. 5	62. 6.11
340	55. 1. 8	57. 7. 1	59.11. 1	60. 6. 4	65. 9. 2	65.10.11	66. 5.11
360	58. 4. 7	60.11. 8	63. 5. 4	64. 1. 1	69. 7. 7	69. 9. 5	70. 4.10
380	61. 7. 6	64. 4. 4	66.11. 7	67. 7. 9	73. 6. 1	73. 8. 1	74. 3. 9
400	64.10. 5	67. 9. 1	70. 5.10	71. 2. 6	77. 4. 6	77. 6. 6	78. 2. 8

Orbe.	Aubonne.	la Sarra.	Avenche.	Romainmot.	Morges.	Vevay.	Nion.
0.II.II	1. 0. 1	1. 0. 9	1. 1. 6	1. 1. 7	1. 1. 8	1. 2. 2	1. 2. 4
1.II.II	2. 0. 1	2. 1. 5	2. 2.II	2. 3. 1	2. 3. 5	2. 4. 5	2. 4. 9
2.II. 9	3. 0. 2	3. 2. 2	3. 4. 5	3. 4. 7	3. 5. 1	3. 6. 7	3. 7. 1
3.II.I0	4. 0. 2	4. 2.I0	4. 5.II	4. 6. 2	4. 6. 9	4. 8. 9	4. 9. 5
7.II. 8	8. 0. 5	8. 5. 8	8.II.I0	9. 0. 4	9. 1. 7	9. 5. 7	9. 6.I0
II.II. 6	12. 0. 7	12. 8. 6	13. 5. 9	13. 6. 6	13. 8. 4	14. 2. 4	14. 4. 3
15.II. 4	16. 0.I0	16.II. 5	17.II. 8	18. 0. 8	18. 3. 1	18.II. 2	19. 1. 8
19.II. 2	20. 1.	21. 2. 3	22. 5. 7	22. 6.I0	22. 9.I0	23. 7.II	23.II. 1
23.II.	24. 1. 2	25. 5. 1	26.II. 6	27. 1.	27. 4. 8	28. 4. 9	28. 8. 6
27.I0.I0	28. 1. 5	29. 7.II	31. 5. 5	31. 7. 2	31.II. 5	33. 1. 6	33. 5.II
31.I0. 7	32. 1. 8	33.I0. 9	35.II. 4	36. 1. 4	36. 6. 3	37.I0. 4	38. 3. 5
35.I0. 5	36. 1.I0	38. 1. 7	40. 5. 3	40. 7. 6	41. 1.	42. 7. 1	43. 0.I0
39.I0. 3	40. 2.	42. 4. 5	44.II. 2	45. 1. 8	45. 7. 9	47. 3.I0	47.I0. 3
43.I0. 1	44. 2. 3	46. 7. 3	49. 5. 1	49. 7.I0	50. 2. 6	52. 0. 8	52. 7. 8
47. 9.II	48. 2. 5	50.I0. 1	53.I0.II	54. 2.	54. 9. 3	56. 9. 6	57. 5. 1
51. 9. 9	52. 2. 7	55. 1.	58. 4.I0	58. 8. 2	59. 4. 1	61. 6. 3	62. 2. 6
55. 9. 7	56. 2.I0	59. 3.I0	62.I0. 9	63. 2. 4	63.I0.I0	66. 3.	66.II.II
59. 9. 5	60. 3. 1	63. 6. 8	67. 4. 8	67. 8. 6	68. 5. 7	71.II.I0	71. 9. 4
63. 9. 2	64. 3. 4	67. 9. 7	71.I0. 8	72. 2. 8	73. 0. 6	75. 8. 8	76. 6. 9
67. 9. 0	68. 3. 6	72. 0. 5	76. 4. 7	76. 8.I0	77. 7. 2	80. 5. 5	81. 4. 2
71. 8.I0	72. 3. 8	76. 3. 3	80.I0. 6	81. 3.	82. 2.	85. 2. 2	86. 1. 7
75. 8. 8	76. 3.I0	80. 6. 1	85. 4. 5	85. 9. 2	86. 8. 9	89.II.	90.II.
79. 8. 6	80. 4.	84. 8.II	89.I0. 4	90. 3. 4	91. 3. 7	94. 7.I0	95. 8. 5

T A B L E

D E R É D U C T I O N .

J'ai parlé dans mon mémoire, de la nécessité de réduire toutes les mesures à une commune, que j'ai supposé contenir exactement douze pots de Berne, & mieux encore de réduire toutes les mesures au poids. On regarde cette réduction comme presque impossible, à cause des censés seigneuriales, qui sont en très-petites fractions. J'ai établi cette table de réduction pour la mesure de Morges, comme un échantillon de celles qu'il y auroit à établir pour chaque mesure à réduire.

Après les opérations préliminaires d'un mesurage fait à l'eau, & de bonnes expériences sur la pesanteur de chaque espèce de grains, s'il s'agissoit de réduire au poids, on établiroit des tabelles suivant la forme de celle-ci, ou, au moyen de quelques additions très-aisées, les calculs de réduction sont tous faits, la table indiquant la réduction précise depuis 4 quarterons jusques à un douzième de quarteron, & au revers de la table, les fractions plus petites de 144mes, & de 1728mes, qu'il y auroit à ajouter.

Soit à réduire une censé de $3\frac{1}{2}\frac{1}{48}$ de quarteron froment mesure de Morges. La tabelle me dit que $3\frac{1}{2}$ Q. valent 2 Q. 10. 7. 11. & au poids 89 lb. 13 onc. 23. d. 2 gr. $\frac{1}{48}$ soit $\frac{1}{144}$ 2. 6. 8. 13. 10.

Le tout 2. Q. 10. 10. 5. & au poids 90 lb. 6 onc. 12. d. 12. gr.

NB. Les calculs de la réduction au poids reposent sur cette supposition, que le quarteron de froment mesure de Lausanne pèse 22 lb. au poids de marc. Si les expériences donnoient un poids plus ou moins grand, il faudroit établir les tabelles sur d'autres calculs.

Mefure de Morges.	Nouvelle mefure.				Au poids de marc.			
Quarter.	Quart.	douz.	144mes foit pots.	1728mes	lb.	onc.	den.	gr.
4.	3.	3.	7.	6	102.	11.	9.	7
3. $\frac{11}{12}$	3.	2.	9.	7	100.	9.	3.	15
3. 10	3.	1.	11.	8	98.	6.	21.	23
3. 9	3.	1.	1.	9	96.	4.	16.	6
3. 8	3.	0.	3.	10	94.	2.	10.	14
3. 7	2.	11.	6.	0	92.	0.	4.	21
3. 6	2.	10.	8.	1	89.	13.	23.	4
3. 5	2.	9.	10.	2	87.	11.	17.	12
3. 4	2.	9.	0.	3	85.	9.	11.	19
3. 3	2.	8.	2.	4	83.	7.	6.	3
3. 2	2.	7.	4.	5	81.	5.	0.	10
3. 1	2.	6.	6.	6	79.	2.	18.	17
3.	2.	5.	8.	7	77.	0.	12.	22
2. 11	2.	4.	10.	$8\frac{1}{2}$	74.	14.	7.	7
2. 10	2.	4.	0.	10	72.	12.	1.	14
2. 9	2.	3.	2.	11	70.	9.	19.	21
2. 8	2.	2.	5.	0	68.	7.	14.	4
2. 7	2.	1.	7.	1	66.	5.	8.	11
2. 6	2.	0.	9.	2	64.	3.	2.	19
2. 5	1.	11.	11.	3	62.	0.	21.	2
2. 4	1.	11.	1.	4	59.	14.	15.	9
2. 3	1.	10.	3.	6	57.	12.	9.	16
2. 2	1.	9.	5.	7	55.	10.	4.	0
2. 1	1.	8.	7.	8	53.	7.	22.	7
2.	1.	7.	9.	9	51.	5.	16.	16

Mesure de Morges.	Nouvelle mesure.				Au poids de marc.		
Quarter.	Quart.	douz.	144mes	1728mes	lb.	onc.	den. gr.
		soit pots.					
I. $\frac{11}{12}$	I.	6.	II.	IO	49.	3.	II. 0
I. IO	I.	6.	I.	II	47.	I.	5. 7
I. 9	I.	5.	4.	0	44.	14.	23. 14
I. 8	I.	4.	6.	1	42.	12.	17. 21
I. 7	I.	3.	8.	3	40.	10.	12. 4
I. 6	I.	2.	IO.	4	38.	8.	6. 11
I. 5	I.	2.	0.	5	36.	6.	0. 21
I. 4	I.	I.	2.	6	34.	3.	19. 4
I. 3	I.	0.	4.	7	32.	I.	13. 12
I. 2	II.	6.	8	8	29.	15.	7. 20
I. I	IO.	8.	9	9	27.	13.	2. 3
I.	9.	IO.	IO	IO	25.	10.	20. 9
$\frac{11}{12}$	9.	0.	II	23.	8.	14.	17
IO	8.	3.	I	21.	6.	9.	0
9	7.	5.	2	19.	4.	3.	7
8	6.	7.	3	17.	I.	21.	14
7	5.	9.	4	14.	15.	15.	21
6	4.	II.	5	12.	13.	10.	5
5	4.	I.	6	10.	II.	4.	12
4	3.	3.	8	8.	8.	22.	19
3	2.	5.	9	6.	6.	17.	3
2	I.	7.	IO	4.	4.	11.	10
I		9.	II	2.	2.	5.	17

182 TABLE DE RÉDUCTION, &c.

Mesure de Morgues.	Nouvelle mesure.				Au poids de marc.			
Quarter.	Quart.	douz.	144mes	1728mes	lb.	onc.	den.	gr.
			foit pots.					
11 144	0.	0.	9.	1	1.	15.	9.	6
10			8.	3	1.	12.	12.	19
9			7.	5	1.	9.	16.	7 $\frac{1}{2}$
8			6.	7	1.	6.	19.	20
7			5.	9	1.	3.	23.	8
6			4.	11 $\frac{1}{2}$	1.	1.	2.	21
5			4.	11 $\frac{1}{2}$	14.		6.	10
4			3.	3 $\frac{3}{4}$	11.		9.	22
3			2.	5 $\frac{1}{4}$	8.		13.	11
2			1.	8	5.		17.	0
1				10	2.		20.	12
11 1728			8.	9	2.		14.	19
10			0.	8	2.		9.	2
9			0.	7 $\frac{1}{2}$	2.		3.	9
8			0.	6 $\frac{1}{2}$	1.		21.	17
7			0.	6	1.		15.	23
6			0.	5	1.		10.	6
5			0.	4	1.		4.	13
4	1.	0.	0.	3 $\frac{1}{2}$			22.	20
3	0.	8	0.	2 $\frac{1}{2}$			17.	4
2	0.	3	0.	1 $\frac{3}{4}$			11.	10
1	0.	4	0.	1			5.	17

AUTRE TABLE DE RÉDUCTION.

Cette table contient les principes des réductions toutes faites dont j'ai donné un échantillon dans la précédente table.

Page 184 est un modèle des tables qu'il faudroit faire sur chaque mesure en particulier. On y voit jusqu'à un grain, la quantité d'eau que contient la mesure dont il s'agit, depuis 24 quarterons jusques à un, puis les 12mes, les 144mes & les 1728mes.

Page 185 en fait de même sur la mesure nouvelle, que je suppose toujours être de douze pots de Berne.

Page 186 indique la pesanteur proportionnelle du froment & de l'eau, depuis cent quintaux jusques à un denier.

Au moyen de ces tables, rien n'est plus aisé que de faire telle conversion que l'on voudra d'une mesure à l'autre.

Soit donnée la quantité très-considérable de dix mille mesures de froment à la mesure de Berne, je trouve en trois minutes le poids de ce froment, & le nombre de quarterons à la mesure de Morges.

Je fais que la mesure de Berne contient 263517 grains d'eau, par conséquent dix mille contiendront 2,635,170,000 grains.

Je prens dans la table de Morges 2,487,768 pour 8 quarts, donc 2,487,768,000 pour huit mille, je fais la soustraction, & il me reste 14,740,200.

Je prens ensuite 1,243,884 pour 4 Q. soit 124,388,400 pour quatre cent, je soustrais, & il me reste 23,013,600.

Je continue, & comme 2,176,797 font 7 Q. je soustrais pour 70 Q. 21,767,970, & encore 4 Q. qui font 1,243,884, & il me reste 1746 qui font $\frac{10}{1728}$, & ainsi au moyen de 4 soustractions très-aisées, je fais que dix mille mesures de Berne, en font à Morges 8474 $\frac{10}{1728}$.

Et par les mêmes opérations, je trouve au poids 217594 lb. 10 onces, 6 deniers, 11 grains.

Mefures de Morges.	Poids à l'eau grains.	Mefures de Morges.	Poids à l'eau grains.	Mefures de Morges.	Poids à l'eau grains.
Quarter.		douzièmes de Quart.		1728mes de Quart.	
24	7463304	11	285057	11	1980
23	7152333	10	259142 $\frac{1}{2}$	10	1800
22	6841362	9	233228	9	1620
21	6530391	8	207314	8	1440
20	6219420	7	181400	7	1260
19	5908449	6	155485 $\frac{1}{2}$	6	1080
18	5597478	5	129571	5	900
17	5286507	4	103657	4	720
16	4975536	3	77743	3	540
15	4664565	2	51828 $\frac{1}{2}$	2	360
14	4353594	1	25914	1	180
13	4042623				
		144mes de Quart.		20736mes de Quart.	
12	3731652	11	23754 $\frac{1}{2}$	11	165
11	3420681	10	21595	10	150
10	3109710	9	19435 $\frac{1}{2}$	9	135
9	2798739	8	17276	8	120
8	2487768	7	15116 $\frac{1}{2}$	7	105
7	2176797	6	12957	6	90
6	1865826	5	10797 $\frac{1}{2}$	5	75
5	1554855	4	8638	4	60
4	1243884	3	6478 $\frac{1}{2}$	3	45
3	932913	2	4319	2	30
2	621942	1	2159 $\frac{1}{2}$	1	15
1	310971				

Mesure nouvelle.	Poids à l'eau grains.	Mesure nouvelle.	Poids à l'eau grains.	Mesure nouvelle.	Poids à l'eau grains.
Quarter.		douzièmes de Quart.		1728mes de Quart.	
24	9040896	11	345312	11	2398
23	8664192	10	313920	10	2180
22	8287488	9	282528	9	1962
21	7910784	8	251136	8	1744
20	7534080	7	219744	7	1526
19	7157376	6	188352	6	1308
18	6780672	5	156960	5	1090
17	6403968	4	125568	4	872
16	6027264	3	94176	3	654
15	5650560	2	62784	2	436
14	5273856	1	31392	1	218
13	4897152				
		144mes de Quart.		20736mes de Quart.	
12	4520448	11	28776	11	199. $\frac{10}{12}$
11	4143744	10	26160	10	181. 8
10	3767040	9	23544	9	163. 6
9	3390336	8	20928	8	145. 4
8	3013632	7	18312	7	127. 2
7	2636928	6	15696	6	109.
6	2260224	5	13080	5	90. 10
5	1883520	4	10464	4	72. 8
4	1506816	3	7848	3	54. 6
3	1130112	2	5232	2	36. 4
2	753408	1	2616	1	18. 2
1	376704				

Poids du froment.	Contenance à l'eau.	Poids du froment.	Contenance à l'eau.	Poids du froment.	Contenance à l'eau.
lb.		lb.		Deniers	Grains.
10000	121104545	9	108994	23	725
9000	108994091	8	96884	22	693 $\frac{1}{2}$
8000	96883636	7	84773	21	662
7000	84773181	6	72663	20	630 $\frac{1}{2}$
6000	72662726	5	60552	19	599
5000	60552273	4	48442	18	567 $\frac{1}{2}$
4000	48441818	3	36331	17	535 $\frac{1}{2}$
3000	36331363	2	24221	16	504
2000	24220909	1	12110	15	472 $\frac{1}{2}$
1000	12110454			14	441
900	10899409	Onces.		13	409 $\frac{1}{2}$
800	9688364	15	11353	12	378
700	8477318	14	10596	11	346 $\frac{1}{2}$
600	7266273	13	9840	10	315
500	6055227	12	9083	9	283 $\frac{1}{2}$
400	4844182	11	8326	8	252
300	3633136	10	7569	7	220 $\frac{1}{2}$
200	2422091	9	6812	6	189
100	1211045	8	6055	5	157 $\frac{1}{2}$
90	1089941	7	5298	4	126
80	968836	6	4541	3	94 $\frac{1}{2}$
70	847732	5	3784	2	63
60	726627	4	3027	1	31 $\frac{1}{2}$
50	605523	3	2271		
40	484418	2	1514		
30	363314	1	757		
20	242209				
10	121105				

T A R I F S

Du pain pour la ville de Lausanne.

Les tarifs que je donne ici pour les trois sortes de pain qui se vendent à Lausanne, reposent sur ce que de tems immémorial, les Boulangers sont en usage de donner 18 lb. de pain blanc, ou 21 lb. de pain de l'évêché, ou 24 lb. de pain moyen pour une mesure de froment. Et cet usage qu'ils ont suivi volontairement, suppose qu'outre le pain qu'ils donnent pour une mesure de froment, cette mesure leur rend de plus, une certaine quantité de pain, qui suffit pour leur salaire.

On suppose dans la taxe du magistrat, que cet excédent est de $3\frac{1}{2}$ lb. de pain blanc par mesure, ou l'équivalent en d'autres pains, ce qui fait au prix moyen de $3\frac{1}{2}$ cruches la livre, $12\frac{1}{4}$ cruches par mesure de froment pour le salaire du boulanger. Mais quand le bled double & triple de prix, il ne seroit pas juste que le salaire augmentât dans la même proportion. Aussi ai-je eu soin en établissant mes tarifs, d'assigner au boulanger un salaire, qui va en croissant, mais insensiblement, de 108 d. à 110, $112\frac{1}{2}$ jusqu'à 126 dans la plus grande cherté.

Mes tarifs présentent en six colonnes, 1°. le prix de bled. 2°. Le juste salaire du boulanger. 3°. Le prix du bled joint au salaire, en millièmes de deniers de nos florins, qui sont exactement le denier de France. 4°. Le prix d'une livre de pain, aussi en millièmes de deniers. 5°. Le même prix par approximation en sols & en cruches. 6°. Le salaire effectif qui résulte du tarif, & qui s'éloigne le moins que possible du salaire fixe & proportionnel.

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à 110 deniers.	Mesure de froment, mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	21. 768	1. 1	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
11		504. 000	23. 442	2.	
12		540. 000	25. 116	1. 1 $\frac{1}{2}$	
13		576. 000	26. 791	3	
14		612. 000	28. 465	2. 0 $\frac{1}{2}$	
15		648. 000	30. 140	1. 2	
16	110 deniers soit 12 $\frac{1}{2}$ cruches.	686. 000	31. 907	3 $\frac{1}{2}$	113 deniers soit 12 cr. & 5 d.
17		722. 000	33. 581	1	
18		758. 000	35. 255	4	
19		794. 000	36. 930	2. 1 $\frac{1}{2}$	
20		830. 000	38. 604	1. 3	
21	112 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 $\frac{1}{2}$ cruches.	868. 500	40. 395	4 $\frac{1}{2}$	113 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. & 5 $\frac{1}{2}$ d.
22		904. 500	42. 070	2. 2	
23		940. 500	43. 744	1. 3 $\frac{1}{2}$	
24		976. 500	45. 418	5	
25		1012. 500	47. 093	4.	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	117 deniers. Soit 13 cruches.	1053. 000	48. 977	4.	114½ deniers Soit 12 cr. & 6½ d.
27		1089. 000	50. 651	2. 3	
28		1125. 000	52. 325	4. 0½	
29		1161. 000	54. 000	6	
30		1197. 000	55. 674	2. 3½	
31	121½ deniers. Soit 13½ cruches.	1237. 500	57. 558	4. 1	121½ deniers Soit 13½ cruches.
32		1273. 500	59. 232	5.	
33		1309. 500	60. 906	5.	
34		1345. 500	62. 581	7	
35		1381. 500	64. 255	2. 4½	
36	126 deniers. Soit 14 cruches.	1422. 000	66. 140	4. 2	128½ deniers Soit 14 cr. & 2½ d.
37		1458. 000	67. 814	7½	
38		1494. 000	69. 488	4. 2½	
39		1530. 000	71. 163	8	
40		1566. 000	72. 837	8	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Bachés.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	18. 658	1. 2	108 deniers soit 12 cr. 0 $\frac{1}{2}$ d.
11		504. 000	20. 093	1. 1	
12		540. 000	21. 528	1. 1	
13		576. 000	23. 963	2. $\frac{1}{2}$	
14		612. 000	24. 399	2. 3	
15		648. 000	25. 834		
16	110 deniers soit 12 cr. & 2 d.	686. 000	27. 347	2. 0 $\frac{1}{2}$	112 deniers soit 12 cr. 4 d.
17		722. 000	28. 782	2. 0 $\frac{1}{2}$	
18		758. 000	30. 217	1. 2	
19		794. 000	31. 653	3 $\frac{1}{2}$	
20		830. 000	33. 089	2. 1	
21	112 deniers soit 12 $\frac{1}{2}$ cruches.	868. 500	34. 625	1. 2 $\frac{1}{2}$	112 deniers soit 12 cr. 4 $\frac{1}{2}$ d.
22		904. 500	36. 060	1. 4	
23		940. 500	37. 495	2. 1 $\frac{1}{2}$	
24		976. 500	38. 930	1. 3	
25		1012. 500	40. 365	4 $\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	117 deniers. soit 13 cruches.	1053. 000	41. 980	2. 2	120 $\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. 3 $\frac{3}{4}$ d.
27		1089. 000	43. 415	1. 3 $\frac{1}{2}$	
28		1125. 000	44. 850	5	
29		1161. 000	46. 285	2. 2 $\frac{1}{2}$	
30		1197. 000	47. 721	4.	
31	121 $\frac{1}{2}$ deniers soit 13 $\frac{1}{2}$ cruches.	1237. 500	49. 335	5 $\frac{1}{2}$	121 $\frac{1}{2}$ deniers soit 13 cr. 4 $\frac{1}{2}$ d.
32		1273. 500	50. 770	2. 3	
33		1309. 500	52. 205	4. 0 $\frac{1}{2}$	
34		1345. 500	53. 640	6	
35		1381. 500	55. 076	6	
36	126 deniers soit 14 cruches.	1422. 000	56. 691	4. 1	122 deniers soit 13 cr. 5 d.
37		1458. 000	58. 126	6 $\frac{1}{2}$	
38		1494. 000	59. 561	6 $\frac{1}{2}$	
39		1530. 000	60. 996	5.	
40		1566. 000	62. 432	7	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en moyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	108 deniers soit 12 cruches.	468. 000	16. 324	1. 0 $\frac{1}{2}$	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
11		504. 000	17. 580	2	
12		540. 000	18. 836	2	
13		576. 000	20. 091	1. 1	
14		612. 000	21. 347	1. 1	
15		648. 000	22. 602	2 $\frac{1}{2}$	
16	110 deniers soit 12 cr. & 2 d.	686. 000	23. 930	2.	109 deniers soit 12 cr. & 1 d.
17		722. 000	25. 186	1. 1 $\frac{1}{2}$	
18		758. 000	26. 442	3	
19		794. 000	27. 698	3	
20		830. 000	28. 953	2. 0 $\frac{1}{2}$	
21	112 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 $\frac{1}{2}$ cruches.	868. 500	30. 296	1. 2	109 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. & 1 $\frac{1}{2}$ d.
22		904. 500	31. 552	3 $\frac{1}{2}$	
23		940. 500	32. 808	2. 1	
24		976. 500	34. 064	1. 2 $\frac{1}{2}$	
25		1012. 500	35. 320	1. 2 $\frac{1}{2}$	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger.
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	117 deniers soit 13 cruches.	1053. 000	36. 733	2. 1 $\frac{1}{2}$	118 $\frac{3}{4}$ deniers soit 13 cr. 1 $\frac{2}{3}$ d.
27		1089. 000	37. 989	2. 1 $\frac{1}{2}$	
28		1125. 000	39. 245	1. 3	
29		1161. 000	40. 501	4 $\frac{1}{2}$	
30		1197. 000	41. 756	2. 2	
31	121 $\frac{1}{2}$ deniers soit 13 $\frac{1}{2}$ cruches.	1237. 500	43. 169	1. 3 $\frac{1}{2}$	119 $\frac{1}{4}$ deniers soit 13 $\frac{1}{4}$ cruches.
32		1273. 500	44. 425	5	
33		1309. 500	45. 681	5	
34		1345. 500	46. 937	2. 2 $\frac{1}{2}$	
35		1381. 500	48. 192	4.	
36	126 deniers soit 14 cruches.	1422. 000	49. 605	5 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. 2 $\frac{1}{2}$ d.
37		1458. 000	50. 861	2. 3	
38		1494. 000	52. 117	4. 0 $\frac{1}{2}$	
39		1530. 000	53. 373	6	
40		1566. 000	54. 628	6	

(195)

T A R I F S

D U P A I N P O U R D I V E R S L I E U X .

LES tarifs que je donne pour onze divers lieux, sont tous calculés sur l'exacte proportion du quarteron de Laufanne, & du poids de Laufanne, & ceux que j'ai établis sur le prix du froment au quintal, sont dans la même proportion, en suposant qu'un quarteron de froment mesure de Laufanne pèse juste 22 lb. au poids de marc. Je n'ai fait de tarifs que pour le pain blanc, qui est à-peu-près le même dans les villes où il y a des boulangers de profession, mais le pain de qualités inférieures est si différent d'un lieu à un autre, qu'il n'étoit pas possible de faire des tarifs proportionels & uniformes.

On observera dans tous ces tarifs, que la taxe effective en monnoyes d'usage, ne répond pas exactement au juste prix de la quatrième colonne. Nos monnoyes quoique très-petites ont encore leurs fractions trop grandes, & je n'ai pu venir qu'à des approximations.

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 91 d.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger.
Baches	90 deniers soit 10 cruches.	den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	92 deniers soit 10 cr. 2 d.
6		306. 000	17. 164	2	
7		342. 000	19. 183	2	
8		378. 000	21. 202	1.	1
9		414. 000	23. 222	2.	
10		450. 000	25. 241	1.	1½
11	92 deniers soit 10 cr. 2 d.	488. 000	27. 373	3	
12		524. 000	29. 392	1.	2
13		560. 000	31. 411		3½
14		596. 000	33. 430	2.	1
15		632. 000	35. 450	4	
16	94½ deniers soit 10½ cruches.	670. 500	37. 609	2.	1½
17		706. 500	39. 628	1.	3
18		742. 500	41. 647	2.	2
19		778. 500	43. 666	1.	3½
20		814. 500	45. 686	2.	2½

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
21	97 deniers soit 10 cr. 7 d.	853. 000	47. 846	4.	97 $\frac{1}{2}$ deniers soit 10 cr. 7 $\frac{1}{2}$ d.
22		889. 000	49. 865	5.	
23		925. 000	51. 884	4.	
24		961. 000	53. 903	6.	
25		997. 000	55. 923	2.	
26	100 deniers soit 11 cr. 1 d.	1036. 000	58. 110	6.	99 $\frac{1}{2}$ deniers soit 11 cr. 0 $\frac{1}{2}$ d.
27		1072. 000	60. 129	5.	
28		1108. 000	62. 148	4.	
29		1144. 000	64. 167	2.	
30		1180. 000	66. 187	4.	
31	103 $\frac{1}{2}$ deniers soit 11 $\frac{1}{2}$ cruches.	1219. 500	68. 403	7.	101 deniers soit 11 cr. 2 d.
32		1255. 500	70. 422	4.	
33		1291. 500	72. 441	8.	
34		1327. 500	74. 460	4.	
35		1363. 500	76. 480	8.	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 100 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	99 deniers soit 11 cruches.	459. 000	24. 929	1. 1 $\frac{1}{2}$	97 $\frac{3}{4}$ deniers soit 10 cr. 7 $\frac{3}{4}$ d.
11		495. 000	26. 884	3	
12		531. 000	28. 840	2. 0 $\frac{1}{2}$	
13		567. 000	30. 795	1. 2	
14		603. 000	32. 750	2. 1	
15		639. 000	34. 706	1. 2 $\frac{1}{2}$	
16	101 deniers soit 11 cr. 2 d.	677. 000	36. 769	2. 1 $\frac{1}{2}$	103 $\frac{1}{4}$ deniers soit 11 cr. 4 $\frac{1}{4}$ d.
17		713. 000	38. 724	1. 3	
18		749. 000	40. 679	4 $\frac{1}{2}$	
19		785. 000	42. 634	2. 2	
20		821. 000	44. 590	5	
21	103 $\frac{1}{2}$ deniers soit 11 $\frac{1}{2}$ cruches.	859. 500	46. 682	2. 2 $\frac{1}{2}$	105 $\frac{1}{2}$ deniers soit 11 cr. 6 $\frac{1}{2}$ d.
22		895. 500	48. 637	5 $\frac{1}{2}$	
23		931. 500	50. 592	2. 3	
24		967. 500	52. 547	4. 0 $\frac{1}{4}$	
25		1003. 500	54. 503	6	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	108 deniers soit 12 cruches.	1044. 000	56. 703	4. 1	107½ deniers soit 11 cr. 8½ d.
27		1080. 000	58. 658	6½	
28		1116. 000	60. 613	5.	
29		1152. 000	62. 568	7	
30		1188. 000	64. 524	2. 4½	
31	112½ deniers soit 12½ cruches.	1228. 500	66. 724	4. 2	110 deniers soit 12 cr. 2 d.
32		1264. 500	68. 679	5. 1	
33		1300. 500	70. 634	4. 2½	
34		1336. 500	72. 589	8	
35		1372. 500	74. 545	4. 3	
36	117 deniers soit 13 cruches.	1413. 000	76. 745	8½	117½ deniers soit 13 cr. 0½ d.
37		1449. 000	78. 700	4. 3½	
38		1485. 000	80. 655	9	
39		1521. 000	82. 610	5. 2½	
40		1557. 000	84. 566	1. 8	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 109 d.	Mesure du froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	107 deniers soit 11 cr. 8 d.	467. 000	21. 912	0. 2 $\frac{1}{2}$	109 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. 1 $\frac{1}{2}$ d.
11		503. 000	23. 601	2. 1 $\frac{1}{2}$	
12		539. 000	25. 290	1. 3	
13		575. 000	26. 979	2. 0 $\frac{1}{2}$	
14		611. 000	28. 668	1. 2	
15		647. 000	30. 358		
16	109 deniers soit 12 cr. 1 d.	685. 000	32. 141	3 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$ deniers soit 11 cr. 7 $\frac{1}{2}$ d.
17		721. 000	33. 830	2. 1	
18		757. 000	35. 519	4	
19		793. 000	37. 208	2. 1 $\frac{1}{2}$	
20		829. 000	38. 897	1. 3	
21	111 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. 3 $\frac{1}{2}$ d.	867. 500	40. 704	4 $\frac{1}{2}$	112 deniers soit 12 cr. 4 d.
22		903. 500	42. 393	2. 2	
23		939. 500	44. 082	5	
24		975. 500	45. 771	5	
25		1011. 500	47. 460	4.	

Mesure du froment à	Salaire du boulangier à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulangier à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	116 deniers	1052. 000	49. 361	5 ¹ / ₂	117 ¹ / ₂ deniers
27	116 deniers	1088. 000	51. 050	2. 3	117 ¹ / ₂ deniers
28	116 deniers	1124. 000	52. 739	4. 0 ¹ / ₂	117 ¹ / ₂ deniers
29	116 deniers	1160. 000	54. 428	6	117 ¹ / ₂ deniers
30	116 deniers	1196. 000	56. 127	4. 1	117 ¹ / ₂ deniers
					122 ¹ / ₂ deniers
31	120 deniers	1236. 000	57. 994	6 ¹ / ₂	122 ¹ / ₂ deniers
32	120 deniers	1272. 000	59. 683	5. 1	122 ¹ / ₂ deniers
33	120 deniers	1308. 000	61. 372	4. 1 ¹ / ₂	122 ¹ / ₂ deniers
34	120 deniers	1344. 000	63. 061	7	122 ¹ / ₂ deniers
35	120 deniers	1380. 000	64. 750	2. 4 ¹ / ₂	122 ¹ / ₂ deniers
					121 ¹ / ₂ deniers
36	124 deniers	1420. 000	66. 628	4. 2	121 ¹ / ₂ deniers
37	124 deniers	1456. 000	68. 317	2. 1 ¹ / ₂	121 ¹ / ₂ deniers
38	124 deniers	1492. 000	70. 006	4. 2 ¹ / ₂	121 ¹ / ₂ deniers
39	124 deniers	1528. 000	71. 695	8	121 ¹ / ₂ deniers
40	124 deniers	1564. 000	73. 384	5. 1 ¹ / ₂	121 ¹ / ₂ deniers

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 112 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en moyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	110 deniers soit 12 cr. 2 d.	470. 000	22. 796	2 $\frac{1}{2}$	11 $\frac{1}{4}$ deniers soit 12 cr. 3 $\frac{3}{4}$ d.
11		506. 000	24. 542	2.	
12		542. 000	26. 288	3	
13		578. 000	28. 034	4. 0 $\frac{1}{2}$	
14		614. 000	29. 780	1. 2	
15		650. 000	31. 526	3 $\frac{1}{2}$	
16	112 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 $\frac{1}{2}$ cruches.	688. 500	33. 394	2. 1	11 $\frac{3}{4}$ deniers soit 12 cr. 4 $\frac{1}{4}$ d.
17		724. 500	35. 140	4	
18		760. 500	36. 886	4	
19		796. 500	38. 632	1. 3	
20		832. 500	40. 378	4 $\frac{1}{2}$	
21	115 deniers soit 12 cr. & 7 d.	871. 000	42. 245	2. 2	11 $\frac{3}{8}$ deniers soit 13 cr. 1 $\frac{3}{8}$ d.
22		907. 000	43. 991	1. 3 $\frac{1}{2}$	
23		943. 000	45. 738	2. 2 $\frac{1}{2}$	
24		979. 000	47. 484	4.	
25		1015. 000	49. 240	5 $\frac{1}{2}$	

Mefure de froment à	Salaire du boulanger à	Mefure de froment, mife en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	119 deniers foit 13 cr. & 2 d.	1055. 000	51. 170	2. 3	117 $\frac{1}{4}$ deniers foit 13 cr. 0 $\frac{1}{4}$ d.
27		1091. 000	52. 916	4. 0 $\frac{1}{2}$	
28		1127. 000	54. 662	6	
29		1163. 000	56. 408	4. 1	
30		1199. 000	58. 154	6 $\frac{1}{2}$	
31	124 deniers foit 13 cr. & 7 d.	1240. 000	60. 143	5.	123 $\frac{1}{4}$ deniers foit 13 cr. & 6 $\frac{1}{4}$ d.
32		1276. 000	61. 889	4. 1 $\frac{1}{2}$	
33		1312. 000	63. 635	7	
34		1348. 000	65. 381	4. 2	
35		1384. 000	67. 127	7 $\frac{1}{2}$	
36	129 deniers foit 14 cr. & 3 d.	1425. 000	69. 115	5. 1	129 deniers foit 14 cr. 3 d.
37		1461. 000	70. 861	4. 2 $\frac{1}{2}$	
38		1497. 000	72. 607	8	
39		1533. 000	74. 353	4. 3	
40		1569. 000	76. 099	8 $\frac{1}{2}$	

TARIF POUR LE PAIN BLANC

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à 113 deniers.	Mesure de froment mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	111 deniers soit 12 cr. 3 d.	471. 000	23. 994	2.	109 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. 1 $\frac{1}{2}$ d.
11		507. 000	25. 828	1. 1 $\frac{1}{2}$	
12		543. 000	27. 663	3	
13		579. 000	29. 498	1. 2	
14		615. 000	31. 332	3 $\frac{1}{2}$	
15		651. 000	33. 166	2. 1	
16	113 deniers soit 12 cr. 5 d.	689. 000	35. 100	4	111 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. 5 $\frac{1}{2}$ d.
17		725. 000	36. 934	4	
18		761. 000	38. 768	1. 3	
19		797. 000	40. 602	4 $\frac{1}{2}$	
20		833. 000	42. 436	2. 2	
21	116 deniers soit 12 cr. 8 d.	872. 000	44. 423	5	114 $\frac{1}{2}$ deniers soit 12 cr. 6 $\frac{1}{2}$ d.
22		908. 000	46. 257	2 $\frac{1}{2}$	
23		944. 000	48. 091	4.	
24		980. 000	49. 925	5 $\frac{1}{2}$	
25		1016. 000	51. 759	2. 3	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.	120 deniers soit 13 cr. 3 d.	den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	123 deniers soit 13 cr. 5 d.
26		1056. 000	53. 796	6	
27		1092. 000	55. 630	2. 3 $\frac{1}{2}$	
28		1128. 000	57. 464	4. 1	
29		1164. 000	59. 298	5. 1	
30		1200. 000	61. 132	4. 1 $\frac{1}{2}$	
31	125 deniers soit 13 cr. 8 d.	1241. 000	63. 221	7	125 deniers soit 13 cr. 8 d.
32		1277. 000	65. 055	2. 4 $\frac{1}{2}$	
33		1313. 000	66. 889	7 $\frac{1}{2}$	
34		1349. 000	68. 723	5. 1	
35		1385. 000	70. 557	4. 2 $\frac{1}{2}$	
36	130 deniers soit 14 cr. 4 d.	1426. 000	72. 645	8	128 deniers soit 14 cr. 2 d.
37		1462. 000	74. 479	4. 3	
38		1498. 000	76. 313	8 $\frac{1}{2}$	
39		1534. 000	78. 147	5. 2	
40		1570. 000	79. 981	4. 3 $\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 126 $\frac{1}{3}$ den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	124 deniers foit 13 cr. 7 d.	484. 000	20. 830	1. 1	125 deniers foit 13 cr. 8 d.
11		520. 000	22. 379	2 $\frac{1}{2}$	
12		556. 000	23. 929	2.	
13		592. 000	25. 478	1. 1 $\frac{1}{2}$	
14		628. 000	27. 028	3	
15		664. 000	28. 577	2. 0 $\frac{1}{2}$	
16	126 $\frac{1}{2}$ deniers foit 14 cr. $\frac{1}{2}$ d.	702. 500	30. 230	1. 2	127 $\frac{1}{2}$ deniers foit 13 cr. 8 $\frac{1}{2}$ d.
17		738. 500	31. 780	3 $\frac{1}{2}$	
18		774. 500	33. 331	2. 1	
19		810. 500	34. 881	4	
20		846. 500	36. 432	4	
21	129 deniers foit 14 cr. 3 d.	885. 000	38. 088	2. 1 $\frac{1}{2}$	127 deniers foit 14 cr. 1 d.
22		921. 000	39. 638	1. 3	
23		957. 000	41. 187	2. 2	
24		993. 000	42. 737	2. 2	
25		1029. 000	44. 286	5	

Mefure du froment à	Salaire du boulanger à	Mefure de froment mife en pain à	La livre de pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du Boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	132 deniers foit 14 cr. 6 d.	1068. 000	45. 964	2. 2 $\frac{1}{2}$	135 $\frac{1}{2}$ deniers foit 15 cr. 0 $\frac{1}{2}$ d.
27		1104. 000	47. 514	4.	
28		1140. 000	49. 064	5 $\frac{1}{2}$	
29		1176. 000	50. 614	2. 3	
30		1212. 000	52. 164	2. 3	
31	136 deniers foit 15 cr. 1 d.	1252. 000	53. 884	6	136 $\frac{1}{2}$ deniers foit 15 cr. 1 $\frac{1}{8}$ d.
32		1288. 000	55. 434	2. 3 $\frac{1}{2}$	
33		1324. 000	56. 984	4.	
34		1360. 000	58. 534	6 $\frac{1}{2}$	
35		1396. 000	60. 084	5.	
36	140 deniers foit 15 cr. 5 d.	1436. 000	61. 803	4. 1 $\frac{1}{2}$	137 $\frac{3}{4}$ deniers foit 15 cr. 2 $\frac{3}{4}$ d.
37		1472. 000	63. 353	7	
38		1508. 000	64. 903	4. 2	
39		1544. 000	66. 453	4. 7	
40		1580. 000	68. 013	7 $\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 127 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre de pain à	Aproximation en moyes d'un-lage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	124 deniers soit 13 cr. 7 d.	484. 000	20. 725	1. 1	128 deniers soit 14 cr. 2 d.
11		520. 000	22. 267	2. 2 $\frac{1}{2}$	
12		556. 000	23. 808	2. 1	
13		592. 000	25. 350	1. 1 $\frac{1}{2}$	
14		628. 000	26. 892	3	
15		664. 000	28. 433	2. 0 $\frac{1}{2}$	
16	127 deniers soit 14 cr. 1 d.	703. 000	30. 103	1. 2	129 $\frac{3}{4}$ deniers soit 14 cr. 3 $\frac{3}{4}$ d.
17		739. 000	31. 645	3 $\frac{1}{2}$	
18		775. 000	33. 187	2. 1	
19		811. 000	34. 729	4	
20		847. 000	36. 270	4	
21	131 deniers soit 14 cr. 5 d.	887. 000	37. 982	2. 1 $\frac{1}{2}$	131 $\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. 5 $\frac{1}{2}$ d.
22		923. 000	39. 524	1. 3	
23		959. 000	41. 066	2. 2	
24		995. 000	42. 608	2. 2	
25		1031. 000	44. 149	5	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	134 deniers soit 14 cr. 8 d.	1070. 000	45. 819	5	134 deniers soit 14 cr. 8 d.
27		1106. 000	47. 361	4.	
28		1142. 000	48. 903	5½	
29		1178. 000	50. 445	2. 3	
30		1214. 000	51. 996	2. 3	
			00		
31	137 deniers soit 15 cr. 2 d.	1253. 000	53. 655	6	136 deniers soit 15 cr. 1 d.
32		1289. 000	55. 197	6	
33		1325. 000	56. 739	4. 1	
34		1361. 000	58. 281	6½	
35		1397. 000	59. 823	5.	
36	140 deniers soit 15 cr. 5 d.	1436. 000	61. 491	4. 1½	138½ deniers soit 15 cr. 3¼ d.
37		1472. 000	63. 033	7	
38		1508. 000	64. 575	2. 4½	
39		1544. 000	66. 117	4. 2	
40		1580. 000	67. 659	7½	

Mefure du froment à	Salaire du boulanger à 128 den.	Mefure de froment mife en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	126 deniers foit 14 cruches.	486. 000	19. 367	1 $\frac{1}{2}$. 2	127 $\frac{1}{2}$ deniers foit 14 cr. 1 $\frac{1}{2}$ d.
11		522. 000	20. 812	1. 1	
12		558. 000	22. 246	2 $\frac{1}{2}$. 1	
13		594. 000	23. 681	2 $\frac{1}{2}$. 1	
14		630. 000	25. 115	1. 1 $\frac{1}{2}$	
15		666. 000	26. 550	3	
16	128 deniers foit 14 cr. 2 d.	704. 000	28. 055	3	127 $\frac{3}{8}$ deniers foit 14 cr. 1 $\frac{3}{8}$ d.
17		740. 000	29. 489	1. 2	
18		776. 000	30. 924	3 $\frac{1}{2}$. 1	
19		812. 000	32. 358	2. 1	
20		848. 000	33. 793	2. 1	
21	131 deniers foit 14 cr. 5 d.	887. 000	35. 347	4	128 deniers foit 14 cr. 2 d.
22		923. 000	36. 781	4	
23		959. 000	38. 216	1. 3	
24		995. 000	39. 650	1. 3	
25		1031. 000	41. 085	4 $\frac{1}{2}$.	

Mesure de froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effectif du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	134 deniers	1070. 000	42. 640	2. 2	136½ deniers
27	14 cr. 8 d.	1106. 000	44. 074	5	15 cr. 1½ d.
28		1142. 000	45. 509	5	
29		1178. 000	46. 943	4.	
30		1214. 000	48. 378	4.	
31	138 deniers	1254. 000	49. 972	5½	137 deniers
32	15 cr. 3 d.	1290. 000	51. 407	2. 3	15 cr. 2 d.
33		1326. 000	52. 841	6	
34		1362. 000	54. 276	6	
35		1398. 000	55. 710	2. 3½	
36	142 deniers	1438. 000	57. 305	4. 1	145½ deniers
37	15 cr. 7 d.	1474. 000	58. 739	5.	16 cr. 1½ d.
38		1510. 000	60. 173	5.	
39		1546. 000	61. 608	4. 1½	
40		1582. 000	63. 043	7	
41	147 deniers	1623. 000	64. 677	2. 4½	146 deniers
42	16 cr. 3 d.	1659. 000	66. 112	4. 2	16 cr. 2 d.
43		1695. 000	67. 546	7½	
44		1731. 000	68. 981	5. 1	
45		1767. 000	70. 415	4. 2½	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 133 d.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	131 deniers soit 14 cr. 5 d.	491. 000	21. 245	1. 1	133 $\frac{1}{2}$ deniers soit 14 cr. 7 $\frac{1}{2}$ d.
11		527. 000	22. 803	2. 1 $\frac{1}{2}$	
12		563. 000	24. 361	2. 3	
13		599. 000	25. 919	3. 3	
14		635. 000	27. 477	3. 3	
15		671. 000	29. 035	1. 2	
16	133 deniers soit 14 cr. 7 d.	709. 000	30. 678	3. 1 $\frac{1}{2}$	135 $\frac{1}{2}$ deniers soit 15 cr. 0 $\frac{1}{2}$ d.
17		745. 000	32. 236	3. 1 $\frac{1}{2}$	
18		781. 000	33. 794	1. 2 $\frac{1}{2}$	
19		817. 000	35. 341	4	
20		853. 000	36. 899	4	
21	135 deniers soit 15 cruches.	891. 000	38. 553	1. 3	135 $\frac{3}{4}$ deniers soit 15 cr. 0 $\frac{3}{4}$ d.
22		927. 000	40. 111	4. 1 $\frac{1}{2}$	
23		963. 000	41. 669	2. 2	
24		999. 000	43. 227	1. 3. 1 $\frac{1}{2}$	
25		1035. 000	44. 784	1. 3. 1 $\frac{1}{2}$	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 153 den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	138 deniers	1074. 000	46. 471	2. 2 $\frac{1}{2}$	136 deniers
27	138 deniers	1110. 000	48. 029	4. 5 $\frac{1}{2}$	136 deniers
28	138 deniers	1146. 000	49. 587	2. 3	136 deniers
29	138 deniers	1182. 000	51. 144	4. 0 $\frac{1}{2}$	136 deniers
30	138 deniers	1218. 000	52. 702		136 deniers
31	142 deniers	1258. 000	54. 432	6	143 $\frac{1}{2}$ deniers
32	142 deniers	1294. 000	55. 990	4. 1	143 $\frac{1}{2}$ deniers
33	142 deniers	1330. 000	57. 548	4. 1	143 $\frac{1}{2}$ deniers
34	142 deniers	1366. 000	59. 106	5.	143 $\frac{1}{2}$ deniers
35	142 deniers	1402. 000	60. 664	5.	143 $\frac{1}{2}$ deniers
36	147 deniers	1443. 000	62. 437	7	147 $\frac{1}{2}$ deniers
37	147 deniers	1479. 000	63. 995	7	147 $\frac{1}{2}$ deniers
38	147 deniers	1515. 000	65. 553	4. 2	147 $\frac{1}{2}$ deniers
39	147 deniers	1551. 000	67. 111	7 $\frac{1}{2}$	147 $\frac{1}{2}$ deniers
40	147 deniers	1587. 000	68. 669	5. 1	147 $\frac{1}{2}$ deniers
41	153 deniers	1629. 000	70. 481	4. 2 $\frac{1}{2}$	151 $\frac{1}{2}$ deniers
42	153 deniers	1665. 000	72. 038	8	151 $\frac{1}{2}$ deniers
43	153 deniers	1701. 000	73. 596	5. 1 $\frac{1}{2}$	151 $\frac{1}{2}$ deniers
44	153 deniers	1737. 000	75. 154	4. 3	151 $\frac{1}{2}$ deniers
45	153 deniers	1773. 000	76. 712	8 $\frac{1}{2}$	151 $\frac{1}{2}$ deniers

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 134½ den.	Mesure du froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	132 deniers foit 14 cr. 6 d.	492. 000	21. 036	1. 1	129 deniers foit 14 cr. 3 d.
11		528. 000	22. 575	2½	
12		564. 000	24. 114	2. 1½	
13		600. 000	25. 653	1. 3	
14		636. 000	27. 192	0½	
15		672. 000	28. 731		
16	134 deniers foit 14 cr. 8 d.	710. 000	30. 356	3½	137½ deniers foit 15 cr. 2½ d.
17		746. 000	31. 895	3½	
18		782. 000	33. 434	2. 1	
19		818. 000	34. 973	4	
20		854. 000	36. 512	4	
21	137 deniers foit 15 cr. 2 d.	893. 000	38. 180	2. 1½	133½ deniers foit 14 cr. 7½ d.
22		929. 000	39. 719	1. 3	
23		965. 000	41. 258	4½	
24		1001. 000	42. 797	1. 3½	
25		1037. 000	44. 336	5	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à	Mesure de froment mise en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger à
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	140 deniers	1076. 000	46. 005	2. 2 $\frac{1}{2}$	142 $\frac{3}{4}$ deniers
27	15 cr. 5 d.	1112. 000	47. 544	2. 2 $\frac{1}{2}$	15 cr. 7 $\frac{3}{4}$ d.
28		1148. 000	49. 083	5 $\frac{1}{2}$	
29		1184. 000	50. 622	2. 3	
30		1220. 000	52. 161	4. 0 $\frac{1}{2}$	
31	143 deniers	1259. 000	53. 829	6	145 $\frac{1}{2}$ deniers
32	15 cr. 8 d.	1295. 000	55. 368	2. 3 $\frac{1}{2}$	16 cr. 1 $\frac{1}{2}$ d.
33		1331. 000	56. 907	4. 1	
34		1367. 000	58. 446	6 $\frac{1}{2}$	
35		1403. 000	60. 085	5.	
36	148 deniers	1444. 000	61. 739	4. 1 $\frac{1}{2}$	147 $\frac{3}{4}$ deniers
37	16 cr. 4 d.	1480. 000	63. 278	7	16 cr. 3 $\frac{3}{4}$ d.
38		1516. 000	64. 817	4. 2	
39		1552. 000	66. 356	4. 2	
40		1588. 000	67. 895	7 $\frac{1}{2}$	
41	155 deniers	1631. 000	69. 734	4. 2 $\frac{1}{2}$	157 deniers
42	17 cr. 2 d.	1667. 000	71. 273	8	
43		1703. 000	72. 812	8	
44		1739. 000	74. 351	4. 3	
45		1775. 000	75. 890	4. 3	

Mesure du froment à	Salaire du boulanger à 145 $\frac{1}{2}$ den.	Mesure de froment mise en pain à	La livre de pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du Boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
10	144 deniers foit 16 cruches.	504. 000	19. 939	1. 1	144 deniers. foit 16 cruches.
11		540. 000	21. 363	1. 1	
12		576. 000	22. 787	2 $\frac{1}{2}$	
13		612. 000	24. 211	2. 1 $\frac{1}{2}$	
14		648. 000	25. 635	1. 3	
15		684. 000	27. 059		
16	145 deniers foit 16 cr. 1 d.	721. 000	28. 523	2. 0 $\frac{1}{2}$	148 $\frac{1}{2}$ deniers foit 16 cr. 4 $\frac{1}{2}$ d.
17		757. 000	29. 947	1. 2	
18		793. 000	31. 371	3 $\frac{1}{2}$	
19		829. 000	32. 795	1. 2 $\frac{1}{2}$	
20		865. 000	34. 219		
21	147 deniers foit 16 cr. 3 d.	903. 000	35. 723	4	142 $\frac{3}{4}$ deniers foit 15 cr. 7 $\frac{3}{4}$ d.
22		939. 000	37. 147	2. 1 $\frac{1}{2}$	
23		975. 000	38. 571	2. 1 $\frac{1}{2}$	
24		1011. 000	39. 995	4 $\frac{1}{2}$	
25		1047. 000	41. 419	4 $\frac{1}{2}$	

Mefure de froment à	Salaire du boulanger.	Mefure de froment, mise en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger.
Baches.		den. & mill.	den. & mil.	Sols & cr.	
26	149 deniers	1085. 000	42. 923	1. 3 $\frac{1}{2}$	152 $\frac{1}{4}$ deniers
27	foit 16 cr. 5 d.	1121. 000	44. 347	5	foit 16 cr. 8 $\frac{1}{4}$ d.
28		1157. 000	45. 771	5	
29		1193. 000	47. 195	4.	
30		1229. 000	48. 619	4.	
31	152 deniers	1268. 000	50. 163	2. 3	154 $\frac{1}{4}$ deniers
32	foit 16 cr. 8 d.	1304. 000	51. 587	2. 3	foit 17 cr. 1 d.
33		1340. 000	53. 011	6	
34		1376. 000	54. 435	6	
35		1412. 000	55. 859	2. 3 $\frac{1}{2}$	
36	155 deniers	1451. 000	57. 402	6 $\frac{1}{2}$	156 $\frac{1}{4}$ deniers
37	foit 17 cr. 2 d.	1487. 000	58. 826	6 $\frac{1}{2}$	foit 17 cr. 3 $\frac{1}{4}$ d.
38		1523. 000	60. 250	5.	
39		1559. 000	61. 674	4	
40		1595. 000	63. 098	7	
41	160 deniers	1636. 000	64. 721	2. 4 $\frac{1}{2}$	158 $\frac{1}{4}$ deniers
42	foit 17 cr. 7 d.	1672. 000	66. 145	4	foit 17 cr. 5 $\frac{1}{4}$ d.
43		1708. 000	67. 569	7 $\frac{1}{2}$	
44		1744. 000	68. 993	5. 1	
45		1780. 000	70. 417	4	

100 lb. fro- ment poids de 16 à	Salaire du boulangier à 500 den.	Le quintal fro- ment mis en pain à	La livre du pain à	Aproxima- tion en mon- noyes d'u- lage.	Salaire effect. du boulangier
Baches.	foit 13 bach. 2 cr. 5 d.	den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	foit 13 bach. 1 cr. 8 d.
50	491 deniers	2291. 000	23. 442	2.	485 deniers
52 $\frac{1}{2}$		2381. 000	24. 363	2.	
55		2471. 000	25. 284	1. $1\frac{1}{4}$	
57 $\frac{1}{2}$		2561. 000	26. 205	1. $1\frac{1}{4}$	
60		2651. 000	27. 126	3.	
62 $\frac{1}{2}$		2741. 000	28. 047	0. $1\frac{1}{4}$	
65		2831. 000	28. 968	0. $1\frac{1}{4}$	
67 $\frac{1}{2}$		2930. 000	29. 980	1. 2	
70	500 deniers	3020. 000	30. 901	3. $1\frac{1}{4}$	504 $\frac{1}{2}$ deniers
72 $\frac{1}{2}$	foit 13 bach. 3 cr. 5 d.	3110. 000	31. 822	3. $1\frac{1}{4}$	foit 14 bach. 0 cr. 8 d.
75	foit 14 bach. 0 cr. 8 d.	3200. 000	32. 743	2. 1	foit 15 bach. 3 cr. 7 $\frac{1}{2}$ d.
77 $\frac{1}{2}$		3290. 000	33. 664	2. 1	
80		3380. 000	34. 585	1. 2 $\frac{1}{2}$	
82 $\frac{1}{2}$		3470. 000	35. 506	4	
85		3570. 000	36. 530	4	
87 $\frac{1}{2}$	510 deniers	3660. 000	37. 451	2. $1\frac{1}{4}$	502 $\frac{1}{2}$ deniers
90		3750. 000	38. 372	1. 3	
92 $\frac{1}{2}$		3840. 000	39. 293	1. 3	
95		3930. 000	40. 214	4. $1\frac{1}{4}$	
97 $\frac{1}{2}$		4020. 000	41. 135	4. $1\frac{1}{4}$	
100		4110. 000	42. 056	2. 2	

100 lb. froment poids de 16 à	Salaires du boulanger.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaires effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
102 $\frac{1}{2}$	522 deniers foit 14 bach. 2 cr.	4212. 000	43. 099	1. 3 $\frac{1}{2}$	521 $\frac{1}{2}$ deniers foit 14 bach. 1 cr. 8 $\frac{1}{2}$ d. foit 15 bach. 0 cr. 7 d. foit 15 bach. 2 cr. 2 d.
105		4302. 000	44. 020	1. 3 $\frac{1}{2}$	
107 $\frac{1}{2}$		4392. 000	44. 941	5	
110		4482. 000	45. 862	2. 2 $\frac{1}{2}$	
112 $\frac{1}{2}$		4572. 000	46. 783	2. 2 $\frac{1}{2}$	
115		4662. 000	47. 704	4.	
117 $\frac{1}{2}$		4752. 000	48. 625	4.	
120	536 deniers foit 14 bach. 3 cr. 5 d. foit 15 bach. 1 cr. 3 d.	4856. 000	49. 689	5 $\frac{1}{2}$	540 $\frac{1}{2}$ deniers foit 15 bach. 0 cr. 7 d. foit 15 bach. 2 cr. 2 d.
122 $\frac{1}{2}$		4946. 000	50. 610	2. 3	
125		5036. 000	51. 531	2. 3	
127 $\frac{1}{2}$		5126. 000	52. 452	4. 0 $\frac{1}{2}$	
130		5216. 000	53. 373	6	
132 $\frac{1}{2}$		5306. 000	54. 294	6	
135		5396. 000	55. 215	2. 3 $\frac{1}{2}$	
137 $\frac{1}{2}$	552 deniers foit 15 bach. 1 cr. 3 d.	5502. 000	56. 298	4. 1	560 deniers foit 15 bach. 2 cr. 2 d.
140		5592. 000	57. 219	4. 1	
142 $\frac{1}{2}$		5682. 000	58. 140	6 $\frac{1}{2}$	
145		5772. 000	59. 061	6 $\frac{1}{2}$	
147 $\frac{1}{2}$		5862. 000	59. 982	5.	
150		5952. 000	60. 903	4. 1 $\frac{1}{2}$	
152 $\frac{1}{2}$		6042. 000	61. 824	4. 1 $\frac{1}{2}$	

100 lb. froment poids de 17 à	Salaire du boulanger à 531 deniers.	Le quintal de froment mis en pain, à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
50	522 deniers foit 14 bach. 2 cr.	2322. 000	23. 760	2.	526 deniers foit 14 bach. 2 cr. 4 d. foit 14 bach. 2 cr. 3 d. foit 15 bach. 0 cr. 4 d.
52 $\frac{1}{2}$		2412. 000	24. 681	2.	
55		2502. 000	25. 602	1. 1 $\frac{1}{2}$	
57 $\frac{1}{2}$		2592. 000	25. 523	3	
60		2682. 000	27. 444	3	
62 $\frac{1}{2}$		2772. 000	28. 365	2. 0 $\frac{1}{2}$	
65		2862. 000	29. 286	1. 2	
67 $\frac{1}{2}$	531 deniers foit 14 bach. 3 cr.	2961. 000	30. 300	1. 2	525 deniers foit 14 bach. 2 cr. 3 d. foit 15 bach. 0 cr. 4 d.
70		3051. 000	31. 220	3 $\frac{1}{2}$	
72 $\frac{1}{2}$		3141. 000	32. 141	3 $\frac{1}{2}$	
75		3231. 000	33. 062	2. 1	
77 $\frac{1}{2}$		3321. 000	33. 983	1. 2 $\frac{1}{2}$	
80		3411. 000	34. 904	1. 2 $\frac{1}{2}$	
82 $\frac{1}{2}$		3501. 000	35. 825	4	
85	542 deniers foit 15 bach. 0 cr. 2 d.	3602. 000	36. 857	2. 1 $\frac{1}{2}$	544 deniers foit 15 bach. 0 cr. 4 d.
87 $\frac{1}{2}$		3692. 000	37. 778	2. 1 $\frac{1}{2}$	
90		3782. 000	38. 699	1. 3	
92 $\frac{1}{2}$		3872. 000	39. 621	1. 3	
95		3962. 000	40. 542	4 $\frac{1}{2}$	
97 $\frac{1}{2}$		4052. 000	41. 463	2. 2	
100		4142. 000	42. 384	2. 2	

100 lb. froment poids de 17 à	Salaire du boulanger.	Le quintal de froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en monnoyes d'usage.	Salaire effect. du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
102 $\frac{1}{2}$	554 deniers foit 15 bach. 1 cr. 5 d.	4244. 000	43. 427	1. 3 $\frac{1}{2}$	563 $\frac{1}{2}$ deniers foit 15 bach. 2 cr. 5 $\frac{1}{2}$ d.
105		4334. 000	44. 348	5	
107 $\frac{1}{2}$		4424. 000	45. 269	5	
110		4514. 000	46. 190	2. 2 $\frac{1}{2}$	
112 $\frac{1}{2}$		4604. 000	47. 211	2. 2 $\frac{1}{2}$	
115		4694. 000	48. 032	4	
117 $\frac{1}{2}$		4784. 000	48. 953	5 $\frac{1}{2}$	
120	570 deniers foit 15 bach. 3 cr. 3 d.	4890. 000	50. 039	5 $\frac{1}{2}$	561 $\frac{1}{2}$ deniers foit 15 bach. 2 cr. 3 $\frac{1}{2}$ d.
122 $\frac{1}{2}$		4980. 000	50. 960	2. 3	
125		5070. 000	51. 881	4. 0 $\frac{1}{2}$	
127 $\frac{1}{2}$		5160. 000	52. 802	4. 0 $\frac{1}{2}$	
130		5250. 000	53. 723	6	
132 $\frac{1}{2}$		5340. 000	54. 644	6	
135		5430. 000	55. 565	2. 3 $\frac{1}{2}$	
137 $\frac{1}{2}$	586 deniers foit 16 bach. 1 cr. 1 d.	5536. 000	56. 649	4. 1	580 $\frac{1}{2}$ deniers foit 16 bach. 0 cr. 4 $\frac{1}{2}$ d.
140		5626. 000	57. 570	4. 1	
142 $\frac{1}{2}$		5716. 000	58. 491	6 $\frac{1}{2}$	
145		5806. 000	59. 412	5.	
147 $\frac{1}{2}$		5896. 000	60. 333	5.	
150		5986. 000	61. 254	4. 1 $\frac{1}{2}$	
152 $\frac{1}{2}$		6076. 000	62. 176	4. 1 $\frac{1}{2}$	

100 lb. fro- ment poids de 18 à	Salaire du boulangier à 562 den.	Le quintal fro- ment mis en pain à	La livre du pain à	Aproxima- tion en mon- noyes d'u- sage.	Salaire effect. du boulangier
Baches.	foit 552 deniers	den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	foit 547 $\frac{5}{8}$ deniers
50	foit 15 bach. 1 cr. 3 d.	2352. 000	24. 068	2.	foit 15 bach. 0 cr. 7 $\frac{5}{8}$ d.
52 $\frac{1}{2}$		2442. 000	24. 989	1. 1 $\frac{1}{2}$	
55		2532. 000	25. 910	1. 1 $\frac{1}{2}$	
57 $\frac{1}{2}$		2622. 000	26. 831	3	
60		2712. 000	27. 752	3	
62 $\frac{1}{2}$		2802. 000	28. 673	2. 0 $\frac{1}{2}$	
65		2892. 000	29. 595	1. 2	
67 $\frac{1}{2}$	foit 562 deniers	2992. 000	30. 617	3 $\frac{1}{2}$	foit 15 bach. 2 cr. 8 $\frac{3}{4}$ d.
70		3082. 000	31. 538	3 $\frac{1}{2}$	
72 $\frac{1}{2}$		3172. 000	32. 459	2. 1	
75		3262. 000	33. 381	2. 1	
77 $\frac{1}{2}$		3352. 000	34. 302	1. 2 $\frac{1}{2}$	
80		3442. 000	35. 223	1. 2 $\frac{1}{2}$	
82 $\frac{1}{2}$		3532. 000	36. 144	4	
85	foit 574 deniers	3634. 000	37. 187	2. 1 $\frac{1}{2}$	foit 15 bach. 2 cr. 7 d.
87 $\frac{1}{2}$		3724. 000	38. 108	2. 1 $\frac{1}{2}$	
90		3814. 000	39. 029	1. 3	
92 $\frac{1}{2}$		3904. 000	39. 950	4 $\frac{1}{2}$	
95		3994. 000	40. 871	4 $\frac{1}{2}$	
97 $\frac{1}{2}$		4084. 000	41. 792	2. 2	
100		4174. 000	42. 713	2. 2	

100 lb. froment poids de 18 à	Salaire du boulanger.	Le quintal froment mis en pain à	La livre du pain à	Aproximation en moyes d'usage.	Salaire effect du boulanger
Baches.		den. & mil.	den. & mil.	Sols & cr.	
102 $\frac{1}{2}$	foit 16 bach. 1 cr. 1 d. 586 deniers	4276. 000	43. 757	1. 3 $\frac{1}{2}$	foit 16 bach. 0 cr. 8 d. 584 deniers
105		4366. 000	44. 678	5	
107 $\frac{1}{2}$		4456. 000	45. 599	5	
110		4546. 000	46. 520	2. 2 $\frac{1}{2}$	
112 $\frac{1}{2}$		4636. 000	47. 441	4.	
115		4726. 000	48. 362	4.	
117 $\frac{1}{2}$		4816. 000	49. 283	5 $\frac{1}{2}$	
120	foit 16 bach. 3 cr. 1 d. 603 deniers	4923. 000	50. 377	2. 3	foit 16 bach. 3 cr. 1 d. 603 $\frac{1}{4}$ deniers
122 $\frac{1}{2}$		5013. 000	51. 299	2. 3	
125		5103. 000	52. 220	4. 0 $\frac{1}{4}$	
127 $\frac{1}{2}$		5193. 000	53. 141	4. 0 $\frac{1}{4}$	
130		5283. 000	54. 062	6	
132 $\frac{1}{2}$		5373. 000	54. 983	2. 3 $\frac{1}{2}$	
135		5463. 000	55. 904	2. 3 $\frac{1}{2}$	
137 $\frac{1}{2}$	foit 17 bach. 0 cr. 8 d. 620 deniers	5570. 000	56. 998	4. 1	foit 17 bach. 1 cr. 1 $\frac{3}{8}$ d. 622 $\frac{3}{8}$ deniers
140		5660. 000	57. 919	6	
142 $\frac{1}{2}$		5750. 000	58. 840	6 $\frac{1}{4}$	
145		5840. 000	59. 761	5.	
147 $\frac{1}{2}$		5930. 000	60. 682	5.	
150		6020. 000	61. 603	4. 1 $\frac{1}{4}$	
152 $\frac{1}{2}$		6110. 000	62. 524	7	

REMARQUE.

ON a pu observer dans tous les tarifs que j'ai établis, que le salaire effectif du boulanger ne répond pas exactement au juste salaire, tel qu'il est indiqué dans la deuxième colonne; mais la différence est plus grande dans les tarifs du quintal que dans aucun autre, parce que les 7 lb. de chaque division, n'étant que la quatorzième partie du quintal, la différence d'un denier & demi, qui est la plus petite de toutes, étant multipliée quatorze fois fait 21 deniers, d'où il est arrivé plus d'une fois, qu'il ne m'a pas été possible d'approcher de la taxe indiquée dans la deuxième colonne, plus près que de 8 à 10 deniers.

T A R I F

D U P A I N À B E R N E .

LE tarif de la ville de Berne est peut-être le seul dans tout le pays qui ait été établi sur de bonnes expériences, & sur des principes certains. Les expériences de moulin & de four ayant été faites, & calculées avec toute la précision possible, ce fut sur les résultats de ces expériences, que LL. EE. firent en 1771, d'excellens réglemens pour les meuniers & pour les boulangers, avec un tarif pour le prix du pain. Mais à la sollicitation des boulangers, le tarif de 1771 a été changé à leur profit, & c'est celui de 1774 que nous donnons ici au public.

Quand la mesure de froment coute.	Le pain qui se fait de farine au premier tamis, sans aucun mélange, doit se vendre, en miches de				
	1 Livre.	2 Livres.	3 Livres.	4 Livres.	5 Livres.
Baches.	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi
8	2. 0	4.	6. 1	8. 1	10. 1
9	2. 1	5.	7.	9. 1	11. 1
10	2. 1	5.	7. 1	10.	12. 1
11	3.	5. 1	8. 1	11.	13. 1
12	3.	6.	9.	11. 1	14. 1
13	3. 1	6. 1	9. 1	12. 1	15. 1
14	3. 1	7.	10.	13.	16. 1
15	3. 1	7.	10. 1	14.	17. 1
16	4.	7. 1	11. 1	14. 1	18. 1
17	4.	8.	12.	15. 1	19. 1
18	4. 1	8. 1	12. 1	16. 1	20.
19	4. 1	9.	13.	17.	21.
20	4. 1	9.	13. 1	18.	22.
21	5.	9. 1	14. 1	18. 1	23.
22	5.	10.	15.	19. 1	24.
23	5. 1	10. 1	15. 1	20.	25.

Le pain qui se fait de farine blanche, au second tamis, doit se vendre, en miches de				Les michelets d'un cruche doivent peser			
1 Livre.		2 Livres.		Lods.			
Cruches.	demis	Cruches.	demis				
2.	I	5.	I	13 $\frac{1}{2}$			
3.	I	5.	I	12 $\frac{1}{2}$			
3.	I	5.	I	11 $\frac{1}{2}$			
3.	I	6.	I	10 $\frac{1}{2}$			
3.	I	6.	I	9 $\frac{1}{2}$			
4.	I	7.	I	9			
4.	I	7.	I	8			
4.	I	8.	I	7 $\frac{1}{2}$			
4.	I	8.	I	7			
4.	I	9.	I	6 $\frac{1}{2}$			
5.	I	9.	I	6 $\frac{1}{2}$			
5.	I	9.	I	6			
5.	I	10.	I	5 $\frac{1}{2}$			
5.	I	10.	I	5 $\frac{1}{2}$			
5.	I	11.	I	5			
6.	I	11.	I	4 $\frac{1}{2}$			

Quand la mesure de froment coute.	Le pain qui se fait de farine au premier tamis, sans aucun mélange, doit se vendre, en miches de					
	1 Livre.	2 Livres.	3 Livres.	4 Livres.	5 Livres.	
Baches.	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi	Cr. demi	
24	5. I	11.	16.	21.	26.	
25	5. I	11.	16. I	21. I	27.	
26	6.	11. I	17.	22. I	28.	
27	6.	12.	18.	23. I	29.	
28	6. I	12. I	18. I	24.	30.	
29	6. I	13.	19.	25.	31.	
30	6. I	13.	19. I	25. I	32.	
31	7.	13. I	20.	26. I	33.	
32	7.	14.	21.	27.	34. I	
33	7. I	14. I	21. I	28.	34. I	
34	7. I	15.	22.	28. I	35. I	
35	7. I	15.	22. I	29. I	36. I	
36	8.	15. I	23.	30. I	37. I	
37	8.	16.	24.	31.	38. I	
38	8. I	16. I	24. I	32.	39. I	
39	8. I	17.	25.	32. I	40. I	
40	8. I	17.	25. I	33. I	41. I	

Le pain qui se fait de farine blanche, au second tamis, doit se vendre, en miches de cruche doivent peser

1 Livre.		2 Livres.		Lods.
Cruches.	demi	Cruches.	demi	
6.		12.		$4\frac{1}{2}$
6.		12.		$4\frac{1}{2}$
6.	I	12.	I	4
6.	I	13.		4
7.		13.	I	4
7.		14.		$3\frac{1}{2}$
7.	I	14.	I	$3\frac{1}{2}$
7.	I	15.		$3\frac{1}{2}$
8.		15.	I	3
8.		16.		3
8.		16.		3
8.	I	16.	I	$2\frac{1}{2}$
8.	I	17.		$2\frac{1}{2}$
9.		17.	I	$2\frac{1}{2}$
9.		18.		2
9.	I	18.	I	2
9.	I	19.		2

A B C

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

EXPÉRIENCES DE MOULIN.

JE donne ici le résultat de plusieurs expériences faites en divers lieux, par ordre souverain, & avec toutes les précautions requises.

Les expériences N^o. 1 à 6 ont été faites aux moulins de Berne en 1770, en présence de quelques seigneurs préposés à ce sujet.

La page 232 présente la première opération du moulin, qui consiste à dépouiller l'épautre de son enveloppe, pour avoir le grain net. L'autre page présente l'opération de la mouture proprement dite, qui consiste à menuiser le grain, pour le réduire en farine.

Les expériences N^o. 7 & 8 ont été faites à Fraubrommen en 1770, l'expérience N^o. 9 à Laupen.

10 & 11 à Berne en 1771, avec du froment étranger.

Ces expériences sont par livres de Berne, & par lods.

La livre est de 17 onces poids de marc, & se divise en 32 lods.

Page 234 sont des expériences faites à Berne en 1771, en présence de trois membres de l'état, sur des graines de toute espèce. Avant de commencer l'opération, on a ôté la meule, nettoyé le moulin, & répété la même opération à chaque changement de grain.

Ces expériences sont par livres, & par lods.

Page 235 sont des expériences faites en 1770, par ordre souverain, à la Rippe balliage de Bonmont, sur des graines de toute espèce.

Ces expériences sont par livres de 18 onces.

Epautre en boure.				Produits.						
	Mefur.	Poids.		Boure.	Pouffière & déchet.	Grain net.				
		lb.				lb.	Mefures.	lb.		
I	24	249.	8½	58.	25½	16.	8	9½	174.	7
2	12	124.	23	31.	26	6.	18	4½	86.	11
3	12	125.		32.	6	4.	11	4½	88.	15
4	24	273.	6	66.	31	10.	4	10½	196.	3
5
6
7	24	279.	5	68.	23¼	13.	25¼	10½	196.	20½
8
9	12	136.	24	31.	24	6.	4	5¼	98.	28
10	De froment étranger									
11	Du même froment, humecté de 8 lb. d'eau									

Epautre mondée.						Produits.						
Mesur.	Poids.		Eau pr. moulin		Total.		Farine.		Son.		Déchet.	
	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods
5	95.	18	26 $\frac{1}{2}$		96.	5	86.	12 $\frac{1}{2}$	8.	14 $\frac{1}{2}$	1.	10
5	94.	18	18		95.	4	84.	31	8.	19 $\frac{1}{2}$	1.	17 $\frac{1}{2}$
5	94.	3 $\frac{1}{2}$	1.	3 $\frac{1}{2}$	95.	7	80.	2	12.	23	2.	14
5	93.	27 $\frac{1}{2}$	2.	2	95.	29 $\frac{1}{2}$	84.	17	10.	26		18 $\frac{1}{2}$
10	189.	13	5.	3	194.	16	172.	27	18.	19	3.	2
5	93.	11		81.	28 $\frac{1}{2}$	10.	24		22 $\frac{1}{2}$
5	93.	5 $\frac{1}{2}$		83.	4	8.	20	1.	13 $\frac{1}{2}$
5	93.	19 $\frac{1}{2}$	1.	30 $\frac{1}{4}$	95.	17 $\frac{3}{4}$	86.	2	8.	23 $\frac{1}{2}$		24 $\frac{1}{4}$
5 $\frac{1}{4}$	98.	28		85.	16	10.	28	2.	16
5	103.	24		96.	20	4.	20	2.	16
5	102.	15	8.		110.	15	94.	12	11.	12	4.	23

- NB. 1. Le grain mouillé pefoit 96 lb. 12 $\frac{1}{2}$, mais cinq heures après ne pefoit que 96 lb. 5.
3. Les 80 lb. farine étoient de trois fortes, 62 lb. 12 blanche, 14 lb. 11 $\frac{1}{2}$ dite, inférieure, 3 lb. 10 $\frac{1}{2}$ recoupes.
5. Les 172 lb. 27 farine étoient de cinq fortes, 56 lb. 13 Simmel, 16 lb. 7 dite, inférieure, 61 lb. 16 Boll, 19 lb. Lnopf, 19 lb. 23 Grieffs-Mehl.
6. Les 81 lb. 28 $\frac{1}{2}$ farine font 77 lb. 8 $\frac{1}{2}$ lod blanche, 4 lb. 28 lods Grieffs-Mehl.
8. Les 86 lb. 2 farine font 74 lb. 18 fine farine, 11 lb. 16 recoupes.

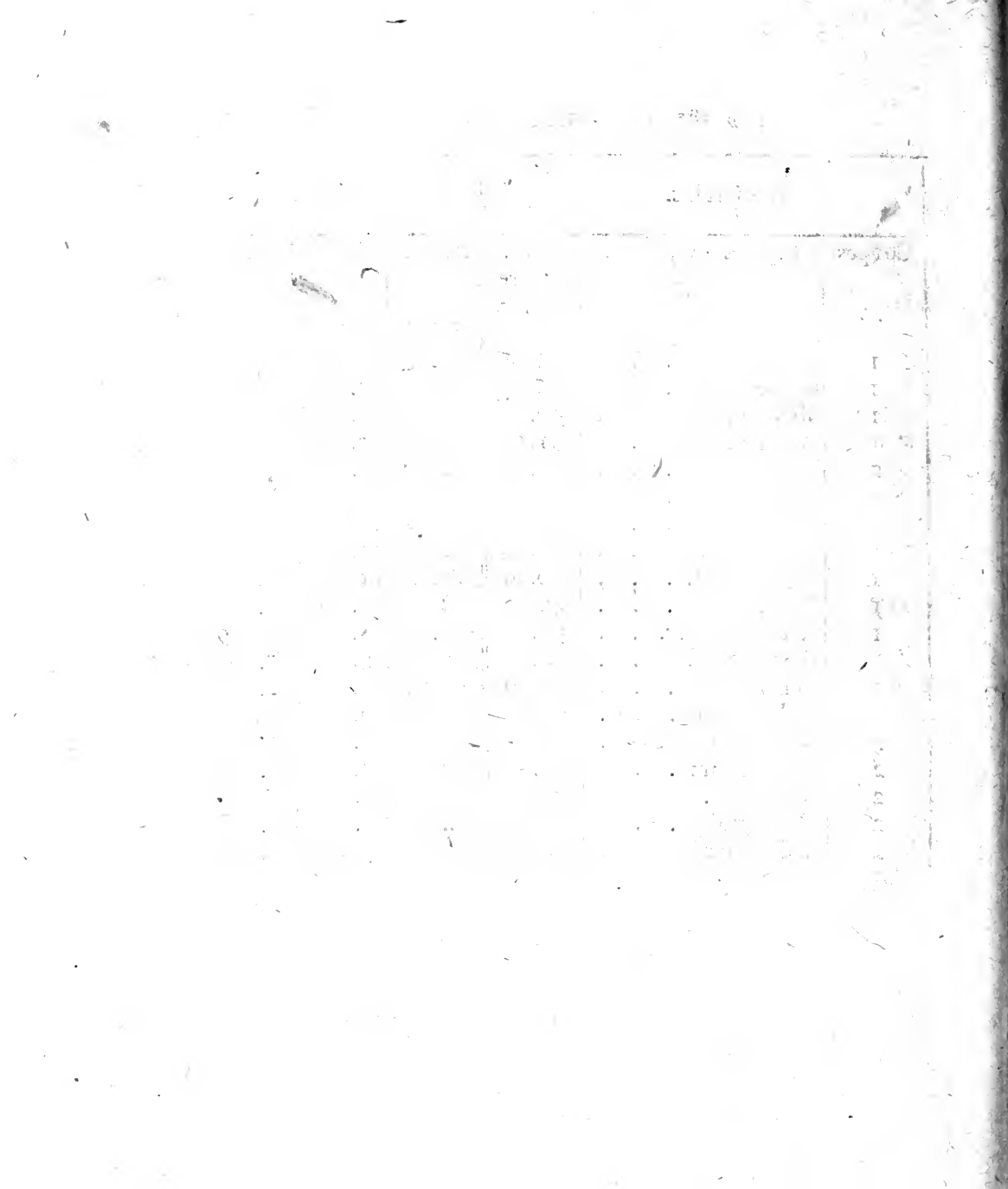
Grains.			Produits.		
Mesures.	Espèces de grains.	Poids.	Farine.	Son.	Déchet.
		lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
I	Meteil de moulin. . .	19. 2	16. 24	2. 5	5
I	Mêmes grains. . .	18. 21	17. 15	1. 4	2
I	$\frac{1}{2}$ Bagi, $\frac{1}{2}$ Messel. . .	18. 8	15. 20	2. 3	17
I	Messel.	20. 21	16. 17	2. 10	1. 26
I	Pois.	21. 10	18. 18	1. 17	1. 7
I	Vesce blanche. . . .	21. 6	20. 4	4	30
I	Vesce noire & blanc. .	21. 21	20. 29	14	10
I	Seigle	19. 7	16. 20	2. 13	6
I	Dit inférieur	18. 24	14. 24	3. 5	27
I	Avoine.	10. 30	7. 23	2. 24	15
I	Orge.	15. 21 $\frac{1}{2}$	12. 20	2. 17	16 $\frac{1}{2}$

NB. Ce que l'on appelle *meteil de moulin*, en allemand *Mühlkorn*, est un mélange composé $\frac{1}{2}$ seigle, $\frac{1}{4}$ épautre mondée, $\frac{1}{4}$ poisfetes.

Le *Bagi* est composé d'orge, d'avoine & de Vesces.

Le *Messel* d'épautre mondée, & de seigle.

Grains.			Produits.		
Coupes.	Espèces de grains.	Poids. Salaire déduit.	Farine.	Son.	Déchet.
		lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Froment.	83. 6	71. 8	10.	1. 16
1	Même grain.	86. 4 $\frac{1}{2}$	73.	10. 9	2. 13 $\frac{1}{2}$
1	Même grain.	90.	77. 4 $\frac{1}{2}$	10. 4 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	91. 13 $\frac{1}{2}$	78. 13 $\frac{1}{2}$	10. 14	2. 4
2	Meffel	169. 9	142. 17	23.	3. 10
1	Même grain.	89. 9	74. 4 $\frac{1}{2}$	12. 13 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	89. 13 $\frac{1}{2}$	74. 4 $\frac{1}{2}$	12. 13 $\frac{1}{2}$	2. 13 $\frac{1}{2}$
1	Orge.	75.	62. 9	11. 9	1.
1	Même grain.	80. 9	61. 4 $\frac{1}{2}$	15. 4 $\frac{1}{2}$	4.
1	Même grain.	80. 9	64.	12. 9	4.
1	Mécle d'hyver.	93.	82. 9	8.	2. 9
1	Même grain.	80.	60.	18. 9	1. 9
1	Même grain.	82. 9	68. 13 $\frac{1}{2}$	11. 4 $\frac{1}{2}$	2. 9
1	Même grain.	78.	65. 12	9.	3. 6
2	Mécle de printems	148.	112.	33.	3.
2	Même grain.	149.	118. 9	25.	5. 9
2	Avoine.	104.	56.	42.	6.
2	Même grain.	109. 9	62. 9	40.	7.
2	Bled Sarrazin.	110. 14	72.	33. 9	5. 5



EXPÉRIENCES DE FOUR.

J'AI rapporté page 232 & 233 les expériences de mouture qui ont été faites en 1770, par ordre de L^E. E^E. de Berne, tant aux moulins de la capitale, qu'à ceux de Fraubronnen & de Laupen.

Je donne ici page 238 & 239 les expériences de four qui ont été faites au même tems.

N^o. 1 à 6 sont des expériences de boulangerie faites à l'hôpital de l'Isle.

7 & 8. à Fraubronnen.

9 à Laupen.

10 & 11 à Berne, avec des farines de bled étranger.

Page 240 & 241 sont des expériences faites à Berne en 1771, sous les yeux de trois membres de l'état, sur des farines de différens grains.

	Dates.	Farine.	Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.	Farine pr. tourner.
	1770.	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods
1	Le 17 Août.	83. 11 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$	1. 4	12. 24	44. 20	2. 14 $\frac{1}{2}$
2	Le 18 Oct.	151. 16	1. 8	1. 26	17. 12	82. 17	2. 12
3	Le 20.	30.	16	11	5. 20	14. 12	18
4	Dit.	*30.	16	12	5. 20	18. 12	26
5	Le 23.	30.	13	13 $\frac{1}{3}$	7.	13. 4	28
6	Dit.	170. 14	1. 2	2. 1	21. 18	80. 30	2.
7	Le 26 Sept.	83. 4	2.	1.	14.	42.	1. 2 $\frac{1}{2}$
8	Le 27.	18. 20 $\frac{1}{2}$	9	9	2. 19 $\frac{1}{2}$	8. 23 $\frac{3}{4}$	15
	1771.						
9	Mars.	85. 16	2. 4	1. 24		48. 30	
10	Le 17 Mai.	93.	3.	1. 16	16.	44.	3.
11	Le 22.	93. 9	1. 8	1. 16	10. 10	50. 20	2. 3

* La farine étoit moitié de froment, & moitié de seigle.

Pâte doit peser		Pèse en effet.		Evaporat. de la nuit.		Levain resti- tué pâte pèse		Le pain pèse		Poids des miches.		Evaporation du four.	
lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.	lods	lb.		lb.	lods
145.	8 $\frac{1}{2}$	142.		3.	8 $\frac{1}{2}$	141.		120.	13	6		20.	14
256.	27	247.	30	8.	29	246.	20	219.	8	6		27.	12
51.	13	48.	7 $\frac{1}{2}$	3.	5 $\frac{1}{2}$	47.	21 $\frac{1}{2}$	39.	20	1		8.	1 $\frac{1}{2}$
55.	22	52.	28	2.	26	52.	10	45.	28	4		6.	14
51.	26 $\frac{1}{3}$	49.	31	1.	27 $\frac{1}{3}$	49.	16	42.	4	2		7.	12
278.	11	271.	28	6.	15	270.	24	240.		6		30.	24
143.	6 $\frac{1}{2}$	134.		2.	6 $\frac{1}{2}$	131.	28	116.	17 $\frac{1}{2}$	5		15.	10 $\frac{1}{3}$
31.	0 $\frac{3}{4}$					29.	14 $\frac{3}{4}$	23.	7	1		6.	7 $\frac{1}{4}$
138.	10	137.	24		18	135.	20	118.	4			17.	16
160.	16	157.	16	3.		154.	16	128.		2 & 4		26.	16
157.	2	154.	30	2.	4	153.	20	130.	8	2 & 4		23.	12

	Farines.		Levain.	Sel.	Eau pour levain.	Eau pour pétrir.
		lb.	Lods.	Lods.	lb. lods	lb. lods
1	15 lb. farine de fei- gle. 10 lb. farine d'épautre. 2 lb. farine de Vesce.	27	12	10	4. 12	16. 28
2	Farine de méteil de moulin, composée de feigle, épautre, orge, vesce & avoi- ne.	15	6	7	2. 20	8. 4
3	$\frac{1}{4}$ farine de feigle. $\frac{1}{4}$ de froment. $\frac{1}{2}$ de Bagi.	15	6	7	2. 20	8. 19
4	Farine de méteil de moulin.	15	6	7	2. 20	8. 24

Pâte doit peser.	Pèse en effet.	Evaporation de la nuit.	Levain resti- né, pâte pèse	Le pain pèse.	Evaporat. du four.	Poids des miches.
lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb. lods	lb.
48. 30	47. 4	1. 26	46. 22	39. 28	6. 26	4
26. 5	24. 11	1. 26	24. 3	21. 29	2. 6	4
26. 20	25. 29	23	25. 21	21. 21	4.	4
26. 25	25. 20	1. 5	25. 12	21. 21	3. 23	4

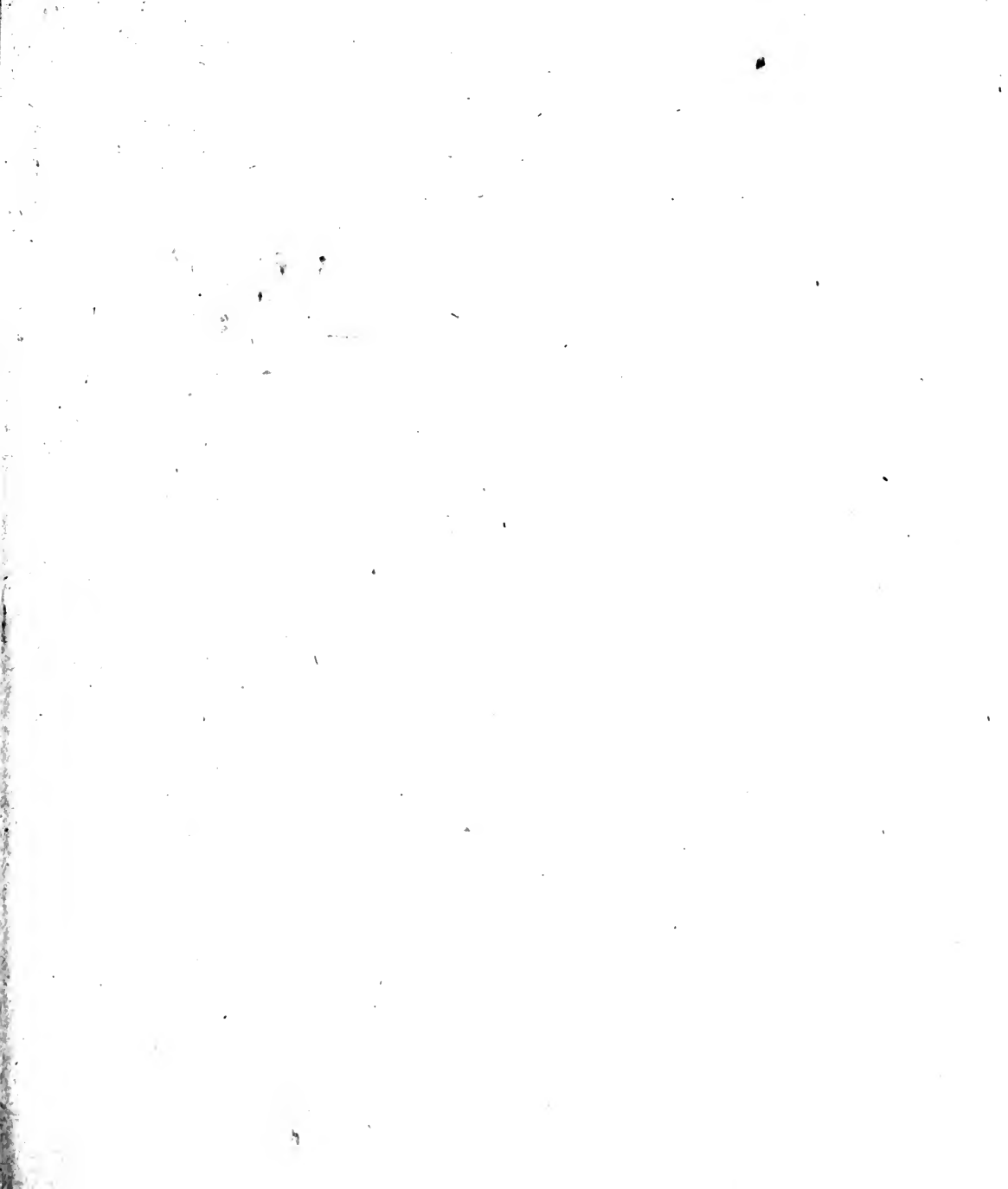
NB. Dans ces quatre expériences, on a prélevé pour le levain, 2 lods de plus qu'on n'y avoit mis.

Le pain a été deux heures dans le four, & n'a été pesé que 22 heures après en avoir été retiré.

Les miches étoient de 4 lb 20 lods en pâte, excepté la dernière de chaque expérience, où l'on a employé la pâte restante.

Les miches de 4 livres ont été trop légères de $\frac{1}{2}$ lod, 1 lod, jusques à 2, ainsi il faudroit y mettre 4 lb. 22 lods de pâte.

Ee



HD Muret, Jean Louis
9056 La mouture des grains
S92M87 2. éd.
1793

PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

